

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

ΕΠΗΜΕΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΣΠΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΣΠΟΥΔΑΣΤΗΣ: ΚΑΝΕΛΛΟΠΟΥΛΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ

Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥ CATERING ΣΤΗΝ ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗ ΤΟΥ
ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ



116

Ο ρόλος της παρούσας εργασίας είναι σύνθετος. Στο πρώτο μέρος παρουσιάζεται και αναλύεται ο τρόπος λειτουργίας των επιχειρήσεων τροφοδοσίας (catering). Στο δεύτερο μέρος παρουσιάζεται το φαινόμενο του συνεδριακού τουρισμού –τόσο γενικά όσο και στα πλαίσια της χώρας μας- ενώ περιγράφεται λεπτομερώς μια συνηθισμένη διεξαγωγή συνεδρίου. Στο τρίτο μέρος παρουσιάζεται ο ρόλος του catering σε μια επιτυχημένη διεξαγωγή συνεδρίου και υπογραμμίζεται η σημασία του. Επιπρόσθετα στο τέλος της εργασίας υπάρχει πληρέστατο παράρτημα με το σύνολο των συνεδριακών κέντρων στην Ελλάδα καθώς και με υποδείγματα menu από τις μεγαλύτερες ξενοδοχειακές μονάδες της πρωτεύουσας.

ΜΕΡΟΣ Α΄



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1ο

Η ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

Ως catering ορίζουμε τις επιχειρήσεις εκείνες που αναλαμβάνουν κατά παραγγελία την τροφοδοσία μιας εκδήλωσης. Η λέξη είναι αγγλική και προέρχεται από το ρήμα cater που μεταφράζεται στα ελληνικά σαν «φροντίζω». Ο όρος που χρησιμοποιείται διεθνώς για να περιγράψει την διοίκηση των λειτουργιών και υπηρεσιών που σχετίζονται με την παραγωγή και κατανάλωση των φαγητών και ποτών, αλλά ταυτίζεται περισσότερο με την διοίκηση των επισιτιστικών τμημάτων ξενοδοχειακών επιχειρήσεων, είναι Food and Beverage Management.

Ωστόσο, οι λειτουργίες του Food and Beverage management δεν περιορίζονται μόνο στις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, δεδομένου ότι οι επισιτιστικές δραστηριότητες επεκτείνονται σε πολλούς τομείς. Παρακάτω επιχειρείται ένας τυπικός διαχωρισμός των δραστηριοτήτων του F and B management αφενός για να γίνει πιο κατανοητός ο όρος και αφετέρου για να καταδειχτεί η σπουδαιότητα του και οι τομείς εφαρμογής του:

1. Οι δραστηριότητες του επεκτείνονται τόσο στον ιδιωτικό όσο και στον δημόσιο τομέα
2. Από αυστηρά εμπορικές επιχειρήσεις μέχρι κοινωφελή ιδρύματα επιχορηγούμενα από το κράτος ή διάφορους οργανισμούς
3. Σε ορισμένες περιπτώσεις η αγορά που εξυπηρετεί είναι καθορισμένη με σαφήνεια όπως στην περίπτωση των νοσοκομείων, σχολείων κ.α., ενώ σε άλλες περιπτώσεις είναι ανοικτή στο ευρύ κοινό όπως στην περίπτωση της γρήγορης εξυπηρέτησης κ.α.
4. Ένας τελευταίος διαχωρισμός είναι όταν η επισιτιστική δραστηριότητα είναι η κύρια λειτουργία της επιχείρησης με παράδειγμα μια ανεξάρτητη επιχείρηση εστιατορίου και η περίπτωση που η διεύθυνση αυτή (Food and beverage management) αποτελεί δευτερεύουσα δραστηριότητα όπως είναι το Olympic catering της

Ολυμπιακής Αεροπορίας όπου οι αερομεταφορές είναι η κύρια δραστηριότητα της εταιρίας

Αναλυτικά οι δραστηριότητες του επισιτιστικού κλάδου είναι η εξής:

I. ΕΜΠΟΡΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

A) Περιορισμένη αγορά

1. Catering μεταφορικών μέσων
 - 1.1 πλοίων
 - 1.2 αεροπλάνων
 - 1.3 τρένων
2. Clubs
3. ιδιωτικές κλινικές
4. Catering προσωπικού επιχειρήσεων
5. ιδιωτικές παιδικές κατασκηνώσεις
6. ιδιωτικά γηροκομεία
7. ιδιωτικοί παιδικοί σταθμοί

B) Γενική αγορά

1. ξενοδοχεία
2. επιχειρήσεις catering
3. εστιατόρια-bars-snack bars
4. εστιατόρια γρήγορης εξυπηρέτησης
5. Pubs

II. ΕΠΙΧΟΡΗΓΟΥΜΕΝΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Η ΚΟΙΝΩΦΕΛΗ ΙΔΡΥΜΑΤΑ

1. σχολεία
 - 1.1 Α.Ε.Ι
 - 1.2 Α.Τ.Ε.Ι.
 - 1.3 Διάφορες σχολές
 - 1.4 Παιδικοί σταθμοί
2. νοσοκομεία
3. γηροκομεία
4. φύλακες
5. Στράτος
6. παιδικές κατασκηνώσεις
7. αλλά ιδρύματα

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΣΤΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

Διοίκηση σημαίνει η χρησιμοποίηση των διαθέσιμων πόρων για την επίτευξη των στόχων της επιχείρησης. Οι κύριοι πόροι που διαθέτει μια επιχείρηση είναι:

- Ανθρώπινο δυναμικό (men)
- Οικονομικοί πόροι (money)
- Μηχανήματα (machinery)
- Προμήθειες-υλικά (materials)
- Μέθοδοι (methods)
- Χρόνος (minutes)

Η αποτελεσματική χρησιμοποίηση αυτών των πόρων (συντά αποκαλούνται τα 6Μ) για την αύξηση της παραγωγικότητας και την επίτευξη των γενικότερων στόχων της επιχείρησης είναι εύθνη της διοίκησης. Με αλλά λόγια, οι διευθυντές επιτυγχάνουν να διοικήσουν τους πόρους της επιχείρησης (τα 6Μ δηλαδή της επιχείρησης) χρησιμοποιώντας τις γνώσεις, την εμπειρία και τις δεξιότητες τους στους παρακάτω τομείς.

- Σχεδιασμό (σχεδιασμό και προγραμματισμό)
- Οργάνωση (επικοινωνία, καταμερισμό εργασίας, καθοδήγηση, υποκίνηση, συντονισμό)
- Έλεγχο (αξιολόγηση έργου, ανάλυση, έλεγχο)

Ένας διευθυντής επισιτιστικών επιχειρήσεων, όπως κάθε διευθυντής, οφείλει να προσδιορίζει τον καλύτερο τρόπο για την αξιοποίηση των διαθέσιμων πόρων προκειμένου να επιτύχει τους στόχους της επιχείρησης. Οι τρεις παραπάνω λειτουργίες πρέπει να χρησιμοποιηθούν αποτελεσματικά στην διοίκηση των 6 πόρων (6Μ)

Ένας καλός διευθυντής εφαρμόζει όλες τις βασικές αρχές της διοίκησης στην πράξη. Επίσης, με την χρησιμοποίηση της εμπειρίας και, συντά, της κοινής λογικής, μπορεί να διασφαλίσει ότι όλες οι λειτουργίες της διοίκησης αλληλοσυνδέονται και αλληλοσυμπληρώνονται. Διοίκηση είναι η τεχνική να επιτυγχάνεις έργο μέσω τρίτων. Τα 6Μ είναι τα διαθέσιμα εργαλεία και οι τρεις λειτουργίες (σχεδιασμός, οργάνωση, έλεγχος) εξασφαλίζουν τις τεχνικές για την εκτέλεση αυτής της τέχνης.

Ένας διευθυντής επισιτιστικών τμημάτων πρέπει να έχει γνώση στους παρακάτω τέσσερις τομείς

Τεχνικά: οι εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες που σχετίζονται με την διοίκηση και λειτουργία των επισιτιστικών τμημάτων (κουζίνες, εστιατόρια, καφετερίες, bars κ.α.)

Μάρκετινγκ:

1. προσδιορισμός των αναγκών του πελάτη (ερευνά)
2. μετάφραση των αναγκών σε προϊόντα (σχεδιασμός προϊόντων)
3. προσδιορισμός της αξίας του προϊόντος για τον πελάτη (τιμή)
4. παροχή του προϊόντος (διανομη/διαθεση)
5. πληροφόρηση και υποκίνηση του πελάτη (προώθηση, διαφημίσει, πώληση)

Διοίκηση: Διοίκηση των πόρων της επιχείρησης όπως αναλύονται παρακάτω

1. *Ανθρωπيني πόροι:* Σε μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες οι διευθυντές επισιτιστικών τμημάτων είναι συνήθως υπεύθυνοι περίπου του 50% του συνόλου των εργαζόμενων. Είναι υπεύθυνοι για τον προγραμματισμό, την πρόσληψη, εκπαίδευση και ανάπτυξη, την αξιολόγηση και τον έλεγχο του ανθρωπίνου δυναμικού που απασχολούν.

2. *Οικονομική πόροι:* Στις περισσότερες ξενοδοχειακές επιχειρήσεις τα επισιτιστικά τμήματα δημιουργούν το 30-50% του συνόλου των εσόδων (ανάλογα με το μέγεθος της επιχείρησης και τον αριθμό των επισιτιστικών τμημάτων). Πολλές ξενοδοχειακές επιχειρήσεις προσδοκούν τα επισιτιστικά τμήματα να επιτύχουν κέρδη πάνω από 20%. Αυτό δεν είναι πολύ εύκολο καθώς η λειτουργία των επισιτιστικών τμημάτων έχει υψηλό εργατικό κόστος συν το κόστος τροφίμων και ποτών και αλλά λειτουργικά έξοδα. Κάτω από τέτοιες συνθήκες, η καλή γνώση σχεδιασμού και οι τεχνικές έλεγχου είναι απολύτως απαραίτητα στοιχεία για την επιτυχία διοίκησης των επισιτιστικών τμημάτων.

3. *Μηχανήματα:* Εκτός από τον μηχανολογικό εξοπλισμό και τους ηλεκτρονικούς υπολογιστές, σε ένα μέσο ξενοδοχείο, τα επισιτιστικά τμήματα έχουν το πλέον πολύπλοκο και ακριβό εξοπλισμό (μηχανήματα κουζίνας, ψυγεία κτλ.), και μεγάλο αριθμό συσκευών, σκευών και εργαλείων. Οι διευθυντές επισιτιστικών τμημάτων έχουν μεγάλη ευθύνη στον προσδιορισμό των αναγκών σε εξοπλισμό, την επιλογή, την εκπαίδευση στη σωστή χρήση.

4. *Προμηθειες:* Οι διευθυντές επισιτιστικών τμημάτων είναι υπεύθυνοι για τον συντονισμό όλων των λειτουργιών προμηθειών της ξενοδοχειακής επιχείρησης σε τρόφιμα και ποτά.

5. *Μεθοδοι:* Εξαιτίας της πολυπλοκότητας της λειτουργίας των επισιτιστικών τμημάτων, απαιτείται σημαντικός χρόνος και προσπάθεια για τον προσδιορισμό των κατάλληλων συστημάτων και διαδικασιών για την αποτελεσματική λειτουργία τους. Η εφαρμογή, ανάλυση και βελτίωση τέτοιων μεθόδων είναι ευθύνη του διευθυντή των επισιτιστικών τμημάτων.

Χρόνος: Οι περισσότεροι διευθυντές επισιτιστικών τμημάτων εργάζονται πολλές ώρες εξαιτίας του πολύπλοκου ρόλου που έχουν σε συνδυασμό με τις ώρες λειτουργίας των τμημάτων, τις απαιτήσεις και τις ιδιαιτερότητες της εργασίας. Ως εκ τούτου ο αποτελεσματικός καταμερισμός του χρόνου (time management) είναι απαραίτητη προϋπόθεση για την εύρυθμη λειτουργία του επισιτιστικού τομέα.

Οικονομία: Είναι προφανές ότι οι οικονομικές γνώσεις αποτελούν προϋπόθεση για την αποτελεσματικότητα και την επιτυχία της διοίκησης επισιτιστικών επιχειρήσεων.

Ο Ρόλος του Διευθυντή Επισιτιστικών Τμημάτων

Όπως αναλύθηκε και παραπάνω για την επιτυχή και βιώσιμη λειτουργία των επισιτιστικών τμημάτων της ξενοδοχειακής επιχείρησης, τα πλέον βασικά προσόντα που πρέπει να έχει ο διευθυντής είναι τεχνικές γνώσεις, γνώσεις μάρκετινγκ, οικονομικών και διοίκησης. Ωστόσο διευθυντές με γενικές γνώσεις, χωρίς την απαιτούμενη εξειδικευμένη γνώση και εμπειρία σ'αυτους τους τομείς συχνά, αποτυγχάνουν στην επίτευξη κερδών ή στην διατήρηση ποιοτικών επιπέδων και ακόμη χειρότερα, αποτυγχάνουν να αναλύσουν τους λόγους της αποτυχίας. Είναι σημαντικό, μέσα στα πλαίσια λειτουργίας των επισιτιστικών επιχειρήσεων, να ικανοποιήσουν τις ανάγκες και προσδοκίες τριών ενδιαφερόμενων τομέων:

- τους πελάτες,
- την επιχείρηση,
- το προσωπικό.

Οι διευθυντές επισιτιστικών επιχειρήσεων ή επισιτιστικών τμημάτων ξενοδοχειακών επιχειρήσεων, πρέπει να κατανοούν τις διαφορετικές ανάγκες των παραπάνω τομέων. Η επιτυχία εξασφαλίζεται μόνο αν ικανοποιηθούν οι βασικές ανάγκες και των τριών τομέων με την κατάλληλη χρησιμοποίηση των εξειδικευμένων γνώσεων και δεξιοτήτων πάνω στα τεχνικά, μάρκετινγκ, οικονομία και διοίκηση. Οι ανάγκες και οι προσδοκίες διαφέρουν από ξενοδοχείο σε ξενοδοχείο, από εταιρεία σε εταιρεία και ακόμα από χώρα σε χώρα. Η κατανόηση, επομένως, των διαφορετικών απαιτήσεων και αναγκών είναι απαραίτητη προϋπόθεση για την επιτυχία ενός διευθυντή επισιτιστικών τμημάτων. Το επόμενο βήμα είναι να προσαρμοστεί το μείγμα των παραμέτρων που σχετίζονται με την ικανοποίηση των αναγκών των τριών τομέων (πελατών, επιχείρησης, εργαζόμενων) και ειδικότερα να είναι ευέλικτος μέσα στο πλαίσιο των παρακάτω ποικίλων αιτήσεων και προσδοκιών.

Πελάτες

- Καλό φαγητό
- Φιλική εξυπηρέτηση
- Καλή εξυπηρέτηση
- Ικανοποιητική σχέση άξιας / τιμής
- Ευχάριστο περιβάλλον
- Ποικιλία φαγητών και ποτών
- Καλή φήμη
- Καλές συνθήκες υγιεινής και καθαριότητας
- Προσιτοτητα
- Προσοχή

Επιχείρηση

- Βιωσιμότητα και μακροπρόθεσμα οφέλη
- Έλεγχο και άμεσα οφέλη
- Περιορισμό των εξόδων
- Έλεγχο του κόστους στα πλαίσια του προϋπολογισμού
- Επαναλαμβανόμενη πελατεία
- Καλή φήμη
- Θετική δημοσιότητα
- Θετικά σχόλια/ όχι παράπονα
- Ανάπτυξη της επιχείρησης
- Υψηλή παραγωγικότητα
- Καλές εργασιακές σχέσεις
- Συλλογική εργασία και συνεργασία

Προσωπικό

- Ασφάλεια εργασίας
- Ικανοποίηση εργασίας
- καλές συνθήκες εργασίας
- ικανοποιητικός μισθός
- Προοπτικές εξελίξεις
- Καλές σχέσεις
- Εκπαίδευση

Είναι προφανές ότι ο ρόλος του διευθυντή επισιτιστικών τμημάτων δεν μπορεί να αξιολογείται με μοναδικό κριτήριο τα κέρδη που πραγματοποιούνται. Οφείλει, όπως καταδεικνύεται από τα παραπάνω, να εξασφαλίζει την ποιότητα υπηρεσιών, δηλαδή να ικανοποιήσει όλους τους ενδιαφερόμενους τομείς. Όμως, το έργο του είναι ιδιαίτερα δύσκολο εξαιτίας των ιδιομορφιών του επισιτιστικού τομέα.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ

Στη χώρα μας, συχνά, οι επισιτιστικές επιχειρήσεις οργανώνουν ένα τμήμα έλεγχου για να τους δίνει κάποια στατιστικά στοιχεία σε ημερήσια εβδομαδιαία ή μηνιαία βάση. Για παράδειγμα, τα έσοδα του bar και του εστιατορίου, τον αριθμό των covertς στην ταβέρνα κ.α., χωρίς ουσιαστικά να ερευνάται το κόστος ή χωρίς να γίνεται εκτίμηση της απόδοσης των τμημάτων – ενώ η μεγάλη τους αγωνιά είναι να εντοπίσουν τους υπάλληλους που προσπαθούν να εξαπατήσουν την επιχείρηση. Ακόμη υπάρχουν περιπτώσεις όπου η επιχείρηση αγνοεί το ποσοστό κόστους των τροφίμων και ποτών και περιπτώσεις όπου ένα είδος να θεωρείται ότι έχει υψηλό κόστος και οι υπευθυνοί να αγνοούν τόσο το ποσοστό αποκλισης όσο και τους λόγους ή τους υπευθυνούς για το ζήτημα. Όπως γίνεται αντιληπτό, δεν υπάρχει στις περιπτώσεις αυτές η στοιχειώδης κατανόηση του αντικειμένου του ελέγχου. Θεωρούμε λοιπόν απαραίτητο, σ' αυτό το στάδιο, να ξεκαθαρίσουμε το έργο του έλεγχου και τις δυνατότητες του, προκειμένου να γίνει αντιληπτός ο ρόλος του μέσα στην επιχείρηση.

Ορισμός και Δυνατότητες του Έλεγχου

Ο έλεγχος των τροφίμων και ποτών, εξαιτίας της φύσης των επισιτιστικών επιχειρήσεων, είναι διαφορετικός από τον κλασικό κοστολογικό έλεγχο που εφαρμόζεται στις επιχειρήσεις όπου είναι προσανατολισμένος εξ ολόκληρου στο κόστος (cost oriented)

Οι ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις όντας επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών, είναι προσανατολισμένες στην αγορά (market oriented). Αυτό σημαίνει, ότι η οικονομική τους επιτυχία καθορίζεται όχι μόνο από τα δεδομένα του κόστους αλλά σε μεγάλο βαθμό από παράγοντες που έχουν σχέση με τα έσοδα της επιχείρησης (όπως το επίπεδο των τιμών, τον αριθμό των covertς, το μείγμα των πωλήσεων

κ.α.). Για το λόγο αυτό, ο έλεγχος τροφίμων και ποτών συνίσταται στον έλεγχο των εσόδων και στον έλεγχο του κόστους.

Πιο αναλυτικά, έλεγχος είναι η σύγκριση των αποτελεσμάτων (εσόδων, κόστους τροφίμων-ποτών κ.α) με τους προκαθορισμένους στόχους. Η αξιολόγηση επομένως των πραγματικών αποτελεσμάτων επιτυγχάνεται όταν τα συγκρίνουμε με τους στόχους που έχει θέσει η διεύθυνση, για να εξακριβώσουμε αν και κατά πόσο οι στόχοι αυτοί έχουν επιτευχθεί. Εννοείται ότι οι στόχοι πρέπει να είναι ρεαλιστικοί, μετρήσιμοι, εναρμονισμένοι μεταξύ τους και αποδεκτοί από τους εργαζόμενους που ενέχονται στην πραγματοποίησή τους, ώστε σε περίπτωση απόκλισης να ζητηθούν εύθηνες. Αν δεν υπάρχουν προκαθορισμένοι στόχοι, οι δυνατότητες του έλεγχου περιορίζονται στη συλλογή δεδομένων.

Θα πρέπει επίσης να τονίσουμε ότι ο έλεγχος απαιτεί μεθοδικότητα, ακρίβεια και συντονισμό της εργασίας κάθε υπάλληλου. Πρέπει να είναι προσαρμοσμένος στις ανάγκες της επιχείρησης και πρέπει να αποτελεί μια συνεχή διαδικασία. Το τελευταίο είναι απαραίτητο γιατί παρέχει τη δυνατότητα στην διεύθυνση να λάβει διορθωτικά μέτρα όταν η πορεία των αποτελεσμάτων διαγράφεται διαφορετική από τους προκαθορισμένους στόχους. Ακόμη, μπορεί να διαφοροποιήσει κάποιο στόχο(ους) στην πορεία αν διαπιστωθεί ότι είναι ανέφικτος ή να προτείνει κάποια νέα μέτρα που θα βοηθούσαν στην πραγματοποίησή τους.

Ειδικοί Στόχοι του Έλεγχου Επισιτιστικών Τμημάτων

Όπως συμπερασματικά προκύπτει απ την ανάλυση του έλεγχου μέχρι αυτό το σημείο, οι περισσότερες προσπάθειες που καταβάλλονται έχουν σκοπό την διατήρηση του κόστους των φαγητών και ποτών (food and beverage cost) σε αποδεκτά επίπεδα χωρίς να θυσιαστεί η προσφερόμενη ποιότητα. Για την επίτευξη αυτού του πρωταρχικού στόχου, όπως έχουμε ήδη επισημάνει, πρέπει να εφαρμοστεί μια αποτελεσματική διαδικασία έλεγχου του κόστους και των εσόδων. Ειδικότερα, *αν μια επιχείρηση επιθυμεί να ελέγχει αποτελεσματικά τα επισιτιστικά τμήματα πρέπει:*

- Να προβλέπει σωστά τις προτιμήσεις των πελατών
- Να αγοράζει και να προετοιμάζει τα υλικά σύμφωνα με την πρόβλεψη
- Να καθορίζει πρότυπα λειτουργίας
- Να προλαμβάνει τις σπάταλες

- Να εμποδίζει τις απατές
- Να κάνει ανάλυση των εσόδων-εξόδων
- Να καθορίζει τις βάσεις για την τιμολόγηση
- Να παρέχει στοιχεία για την ενημέρωση της διοίκησης

Πρόβλεψη των προτιμήσεων της πελατείας: Κατά γενική εκτίμηση όσο πιο κοντά στην επικείμενη πραγματικότητα μπορεί να είναι μια πρόβλεψη, τόσο καλύτερο έλεγχο θα έχει η επιχείρηση. Παρά το γεγονός ότι τόσο η πρόβλεψη του ύψους των εργασιών όσο και η πρόβλεψη των πωλήσεων κατά είδος αποτελούν βασικά προβλήματα του έλεγχου, πρέπει να καταβάλλονται προσπάθειες για την πραγματοποίησή τους. Και αυτό γιατί η πρόβλεψη πάνω στις προτιμήσεις των πελατών παρέχει στοιχεία για την κατάρτιση αξιόπιστων και ρεαλιστικών προϋπολογισμών του κόστους. Αυτός ο προϋπολογισμός θα επιτρέπει στη διεύθυνση να ελέγξει στην συνέχεια, αν το πραγματικό κόστος είναι το αναμενόμενο. Αν το πραγματικό κόστος έχει μεγάλη απόκλιση από το προϋπολογισμένο, η διεύθυνση μπορεί να πάρει κάποια διορθωτικά μέτρα χωρίς να περιμένει την εμφάνιση ενός υψηλού κόστους στο τέλος της χρήσης.

Αγορές και Παραγωγή σύμφωνα με την πρόβλεψη: Είναι προφανές ότι με μια σωστή πρόβλεψη των προτιμήσεων της πελατείας είναι πιο εύκολη η αγορά και η παραγωγή των προβλεπόμενων ποσοτήτων. Αυτό αποτελεί βασικό μέλημα του έλεγχου για να αποφεύγονται δυσάρεστες καταστάσεις υπερπαραγωγής ή έλλειψης κάποιου είδους.

Καθορισμός και εφαρμογή πρότυπων: Η βάση για την λειτουργία μιας επισιτιστικής επιχείρησης είναι ο καθορισμός ενός συνόλου από πρότυπα, ώστε να διευκολύνεται ο έλεγχος και να γνωρίζουν οι εργαζόμενοι τις απαιτήσεις της επιχείρησης. Αυτό με την σειρά του δίνει την δυνατότητα στην επιχείρηση να αξιολογήσει τους εργαζόμενους. Μια οργανωμένη επιχείρηση πρέπει να καθορίζει το πακέτο των πρότυπων (standards), να τα καταγράφει σε εγχειρίδια και να τα διαθέτει στο προσωπικό για ενημέρωση. Όταν έχουν καθοριστεί τα πρότυπα, το πρόβλημα των F&B managers είναι να τα διατηρούν και να τα υποστηρίζουν. Η διατήρηση και εφαρμογή των πρότυπων ελέγχεται συνεχώς με :

1. την παρατήρηση και τη ανάλυση
2. τα σχόλια των πελατών
3. την εκπαίδευση του προσωπικού

Πρόληψη της Σπάταλης : Όπως έχουμε προαναφέρει, ο κύριος στόχος του έλεγχου είναι να διαπιστώσει κατά πόσο τα πραγματικά αποτελέσματα συμφωνούν με τους προκαθορισμένους στόχους. Οι στόχοι αυτοί καθορίζουν τα πρότυπα έσοδα, το πρότυπο κόστος, τα

περιθώρια μεικτού κέρδους κ.α. Απαραίτητη προϋπόθεση για την πραγματοποίηση αυτών των στόχων ίνα να εξαλειφθούν όλες οι πιθανές μορφές σπάταλης στα τρόφιμα κα ποτά που ενδέχεται να συμβούν εξαιτίας ανεπαρκούς προετοιμασίας, υπερπαραγωγής, αποτυχίας στην χρησιμοποίηση πρότυπων συνταγών κ.α. Αυτό μπορεί να εξασφαλιστεί μόνο με αποτελεσματικές μεθόδους έλεγχου που καλύπτουν όλο τον κύκλο λειτουργιών από τις αγορές μέχρι τις πωλήσεις και επιπλέον με τον έλεγχο για τον προσδιορισμό του βαθμού εφαρμογής του συστήματος στο σύνολο του.

Πρόληψη της Απατής: Είναι απαραίτητο, για ένα σύστημα έλεγχου να εμποδίσει η τουλάχιστον να περιορίσει πιθανές απατές από τους πελάτες και το προσωπικό. Τυπικές περιπτώσεις απατής από τους πελάτες είναι η εσκεμμένη αναχώρηση χωρίς να εξοφλήσουν τον λογαριασμό τους, η απαίτηση να μην πληρώσουν γιατί δήθεν το φαγητό η το ποτό, που πολλές φορές έχουν καταναλώσει δεν ήταν καλής ποιότητας, αμφισβήτηση του αριθμού των ειδών (συνήθως ποτών) που κατανάλωσαν, πληρωμές με κλεμμένες πιστωτικές κάρτες, επιταγές η πλαστά χαρτονομίσματα. Τυπικές περιπτώσεις απατής από πλευράς προσωπικού είναι η υπερχρέωση με παράλληλη μη έκδοση λογαριασμού για δικό τους όφελος, η μη χρέωση σε περίπτωση κατανάλωσης από φίλους, συγγενείς, η κλοπή τροφίμων, ποτών, χρημάτων.

Ανάλυση των εσόδων-εξόδων: Για την αποτελεσματική λειτουργία του έλεγχου επιβάλλεται η ανάλυση των εσόδων εξόδων που σχετίζονται με την λειτουργία των επισιτιστικών τμημάτων. Σχετικά με τα έσοδα μας ενδιαφέρει να προσδιορίσουμε το μείγμα των πωλήσεων, τις τάσεις στις πωλήσεις φαγητών και ποτών, την μέση δαπάνη ανά πελάτη, τον αριθμό των couverts κ.α. Όσον αφορά το κόστος μας ενδιαφέρει να προσδιορίσουμε το κόστος ανά μερίδα φαγητού και ποτού, το κόστος τροφίμων και ποτών κατά τμήμα, το εργατικό κόστος του τμήματος κ.α.

Τιμολόγηση: Ένα εξαιρετικής σημασίας έργο για την επιτυχία του έλεγχου είναι να καθοριστούν οι βάσεις για την τιμολόγηση των menus ποτών και των ειδικών εκδηλώσεων (banqueting menu open bar κ.α.). είναι απαραίτητο να προσδιοριστούν με ακρίβεια οι τιμές πώλησης των προσφερομένων ειδών σε όλα τα επισιτιστικά τμήματα, λαμβάνοντας υπόψη όχι μόνο τα στοιχεία του κόστους (κόστος τροφίμων, ποτών εργατικό κόστος, γενικά έξοδα), αλλά και τις τάσεις της αγοράς (τιμές ανταγωνιστών, είδος πελατείας, μέση δαπάνη ανά πελάτη) και να καθορίζεται ένας στόχος καθαρού κέρδους

Ενημέρωση της Διευθύνσεις : Τέλος, βασικό έργο του έλεγχου είναι η προετοιμασία αναφορών έλεγχου για την ενημέρωση της διευθύνσεις πάνω στις τρέχουσες λειτουργίες. Οι αναφορές πρέπει να είναι ακριβείς και να δίνουν την πραγματική εικόνα της λειτουργίας κάθε τμήματος σε σχέση με τους προκαθορισμένους στόχους. Εννοείται ότι οι αναφορές

αυτές πρέπει να περιλαμβάνουν μόνο τα απαραίτητα στοιχεία και πληροφορίες. Η ταχύτητα με την οποία παίρνουμε σήμερα τέτοια στοιχεία, με την χρήση Η/Υ, δίνει την δυνατότητα στη διεύθυνση να ενεργήσει ταχύτατα όταν αντιληφθεί ότι χρειάζεται να ληφθούν διορθωτικά μέτρα

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΧΩΡΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ

Χώροι – Τμήματα Κουζίνας

Γενικά, οι χώροι μιας επαγγελματικής κουζίνας διακρίνονται σε κύριους και βοηθητικούς. Όπως έχει αναφερθεί, η κουζίνα πρέπει να γειτνιάζει άμεσα με το εστιατόριο. Σε περίπτωση που η κτιριακή κατασκευή δεν επιτρέπει κάτι τέτοιο, ή δεν έχει γίνει πρόβλεψη για διάφορους λόγους, τότε δημιουργείται ένα μικρότερο μαγειρείο, συνεχόμενο με το εστιατόριο που τροφοδοτείται από την κουζίνα παραγωγής, γνωστό ως μαγειρείο "διανομής" ή "δορυφόρος". Το μαγειρείο αυτό, κατάλληλα εξοπλισμένο, έχει βασικό προορισμό να διατηρεί σε κατάλληλη θερμοκρασία τα φαγητά που έρχονται από την κουζίνα παραγωγής και να διευκολύνει το service στο εστιατόριο. Στο μαγειρείο διανομής, ανάλογα πάντοτε με τους στόχους και επιδιώξεις της επιχείρησης, ενδέχεται να παρασκευάζονται και ορισμένα φαγητά (για παράδειγμα της ώρας). Όταν, για διάφορους λόγους, το εστιατόριο δεν έχει άμεση χωροταξική σχέση με την κουζίνα και η δημιουργία βοηθητικής κουζίνας, δίπλα στο εστιατόριο, δεν είναι εφικτή, τότε θα πρέπει να γίνει πρόβλεψη για αποτελεσματική σύνδεση εστιατορίου – κουζίνας με μηχανικά μέσα (κυλιόμενες σκάλες, ανελκυστήρες, μεταφορικές ταινίες και οπωσδήποτε ηλεκτρονική ή τηλεφωνική ενδοσυνεννόηση).

Κύριοι χώροι χαρακτηρίζονται οι χώροι της κουζίνας που έχουν σαν αποστολή την παραγωγή φαγητών και βοηθητικοί χώροι εκείνοι που βοηθούν έμμεσα στην ολοκλήρωση του παραγωγικού έργου.

Οι κύριοι χώροι είναι:

1. Η ζεστή κουζίνα (la cuisine chaude).
2. Η κρύα κουζίνα (le garde manger).
3. Το ζαχαροπλαστείο (la patisserie).
4. Το κυλικείο ή μπουφές (le buffet).
5. Αποθήκη ημέρας – ψυκτικοί θάλαμοι.

Οι βοηθητικοί χώροι είναι:

1. Χώρος διανομής: Ειδικά διαρρυθμισμένος χώρος για την ορθολογική διακίνηση του προσωπικού σεβριρίσματος από την κουζίνα προς το εστιατόριο και το αντίθετο.

2. Χώρος προσωπικού: Εστιατόριο προσωπικού, βεστιάρια, W.C. και χώρος παραμονής.
3. Χώρος για την τοποθέτηση των ειδών καθαριότητας της κουζίνας.
4. Χώρος για την τοποθέτηση των σκευών του εστιατορίου (πιάτα, ποτήρια κ.ά.).
5. Χώρος για το πλύσιμο των μαγειρικών σκευών.
6. Χώρος για το πλύσιμο και την προετοιμασία των λαχανικών.
7. Χώρος για τις "επιστροφές".

"Επιστροφές" στην ξενοδοχειακή ορολογία ονομάζουμε όλα όσα σερβιρίστηκαν στην τραπεζαρία (εστιατόριο) ή στους ορόφους (κατά το room – service) και γυρίζουν στο μαγειρείο. Ο όρος καλύπτει τα υπόλοιπα των φαγητών στις πιατέλες, τα οποία είτε μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν ή προορίζονται για τα απορρίμματα. Ακόμη, ο όρος σημαίνει όλα τα ασημικά ποτήρια, πορσελάνες κ.ά. τα οποία, πριν επαναχρησιμοποιηθούν, πρέπει να πλυθούν.

Για τις επιστροφές, επομένως, πρέπει να προβλεφθούν οι κατάλληλοι χώροι, μέσα ή κοντά στο τμήμα της κουζίνας και ειδικότερα:

1. Χώρος με ψυκτική εγκατάσταση για τα απορρίμματα (ψυγείο σκουπιδιών).
2. Χώρος για τα κενά συσκευασίας (κιβώτια, φιάλες).
3. Χώρος για το πλύσιμο των σκευών.

Το διάγραμμα 3.2 (σελίδα 70) δείχνει τη ροή υλικών, φαγητών και ποτών σε κουζίνα μαζικής παραγωγής φαγητών.

Καταμερισμός Χώρων

Συνήθως, στις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, το 30 – 50% του συνολικού χώρου της τραπεζαρίας πρέπει να διατίθεται για την εγκατάσταση της κουζίνας. Αυτό, βέβαια, είναι κατά προσέγγιση και εξαρτάται τόσο από παράγοντες που έχουν αναλυθεί παραπάνω όσο και από τον τύπο της επιχείρησης, την εξυπηρέτηση άλλων εστιατορίων και/ή εκδηλώσεων, τη μορφή των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί η επιχείρηση (π.χ. έτοιμα, ημιέτοιμα, ακατέργαστα), κ.ά. Ένας τρόπος για να γίνει αποτελεσματικότερος υπολογισμός του απαιτούμενου χώρου είναι να χρησιμοποιηθεί σαν βάση ο αριθμός των γευμάτων που πρόκειται να παράγονται στην κουζίνα, σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα 3.1.:

Πίνακας 3.1.: Πίνακας υπολογισμού χώρων κουζίνας				
Αριθμός γευμάτων	200	400	800	1300
Τετραγωνικά μέτρα/ γεύμα	0.5	0.4	0.35	0.20
	- 0.6	- 0.6	- 0.5	- 0.35

Σύνολο κουζίνας σε m ²	100	160	280	260
	- 160	- 240	- 400	- 455
Σύνολο αποθήκης σε m ²	30	42	56	47
	- 48	- 62	80	84

Επίσης, ένας πρόσθετος παράγοντας των απαιτήσεων σε χώρους είναι ο μέγιστος αριθμός γευμάτων που πρέπει να παραχθούν σε ένα δεδομένο χρονικό διάστημα. Σε πολλές επιχειρήσεις ο παράγοντας αυτός προσδιορίζεται από τον αριθμό των γευμάτων που παρέχονται τις μεσημεριανές ώρες, ενώ σε άλλες παρατηρείται μεγαλύτερη ζήτηση κατά τις βραδινές ώρες. Για ευνόητους λόγους, το μέγεθος της κουζίνας θα πρέπει να βασίζεται στον αριθμό των γευμάτων που παράγονται κατά τη διάρκεια της περιόδου αιχμής και αυτό το κριτήριο υιοθετείται συνήθως σαν εύκολος τρόπος εκτίμησης των απαιτήσεων της κουζίνας σε χώρους κατά τον προκαταρκτικό αρχιτεκτονικό σχεδιασμό.

Σε κάθε περίπτωση, οι διαστάσεις της κουζίνας δεν πρέπει να είναι μικρότερες από την ελάχιστη διάσταση του παραπάνω πίνακα για να είναι δυνατή η αποτελεσματική και αποδοτική λειτουργία της κουζίνας.

Επίσης, κατά το σχεδιασμό τοποθέτησης του εξοπλισμού σε σχέση με το χώρο της κουζίνας, υπολογίζουμε το 30% του χώρου για εξοπλισμό και το 70% για χώρο εργασίας (διακίνηση εργαζομένων, εμπορευμάτων, φαγητών, επιστροφών). Το πλάτος των διαδρόμων υπολογίζεται από 0.90 μέχρι 1 μέτρο. Στην περίπτωση που χρησιμοποιούνται τρόλεϊ υπολογίζουμε 1.35 μέχρι 1.50 μέτρα. Αν τα τρόλεϊ διασταυρώνονται τότε υπολογίζουμε 1.75 μέχρι 2 μέτρα. Ο καταμερισμός των χώρων της κουζίνας φαίνεται στον πίνακα 3.2.

Περιγραφή	500	1000	2000
χώρων	γεύματα	γεύματα	γεύματα
Ζεστή κουζίνα	180	200	215
	τ.μ.	τ.μ.	τ.μ.
Κρύα κουζίνα και			
χώρος προετοιμασίας	32	40	60 τ.μ.
λαχανικών	τ.μ.	τ.μ.	
Χώρος ψύξης	6.5	18.3	37.8
	τ.μ.	τ.μ.	τ.μ.

Σημειώνεται ότι οι υπερβολικά μεγάλοι χώροι δεν διευκολύνουν το έργο της παραγωγής, αντίθετα, δαπανάται χρόνος και ενέργεια για τις μετακινήσεις του προσωπικού και τις μεταφορές των πρώτων υλών και/ή φαγητών σε μεγάλες αποστάσεις. Πρόσθετα, οι μεγάλες αποστάσεις εμποδίζουν την εποπτεία και έλεγχο της εργασίας κατά τη διαδικασία της

παραγωγής και ακόμη, δημιουργείται αυξημένο κόστος για την καθαριότητα, τη θέρμανση, το φωτισμό και τη συντήρηση γενικά του χώρου. Επίσης, όπως έχουμε αναφέρει, το κόστος του κεφαλαίου που έχει επενδυθεί στην κουζίνα δεν αποδίδει αν οι χώροι χρησιμοποιούνται αναποτελεσματικά.

Εργονομικές διατάξεις χώρων κουζίνας

60 – 80cm Απαιτούμενος χώρος για έναν εργαζόμενο μπροστά από ένα τραπέζι εργασίας, νεροχύτη ή εστία.

1.20–1.40μ. Απαιτούμενος χώρος μπροστά από μηχανήματα με ανοιγόμενες πόρτες ή ανατρεπόμενα μηχανήματα.

75cm. Ελάχιστο πλάτος για διαδρομές εργασίας.

1.5μ. Ελάχιστο πλάτος για διαδρόμους κυκλοφορίας.

1 – 1.5μ. Πλάτος που επιτρέπει να περάσουν 2 άτομα.

1.5 – 1.8μ. Πλάτος που επιτρέπει να περάσει ένα τρόλεϊ δίπλα από ένα άτομο.

1.5 – 1.8μ. Πλάτος που επιτρέπει να περάσει ένα τρόλεϊ μεταξύ 2 ατόμων που εργάζονται πλάτη με πλάτη.

90cm. Ελάχιστη απόσταση μεταξύ μηχανημάτων και τραπεζιών εργασίας.

1 – 1.2μ. Ελάχιστη απόσταση μπροστά από μηχανήματα ψησίματος, όπου τα φαγητά μεταφέρονται με τρόλεϊ.

80 – 90cm. Ελάχιστη απόσταση για να κυκλοφορήσει ένα άτομο κρατώντας δίσκο.

Αποθήκη Ημέρας – Ψυκτικοί Θάλαμοι Κουζίνας

Με τον όρο "αποθήκη ημέρας" εννοούνται οι αποθηκευτικοί χώροι της κουζίνας στους οποίους διατηρείται ένα απόθεμα πρώτων υλών, ικανό να καλύψει τις λειτουργικές ανάγκες της κουζίνας για ένα μικρό χρονικό διάστημα (συνήθως 2 – 3 ημερών).

Οι ανάγκες της κουζίνας σε αποθηκευτικούς χώρους είναι συνήθως:

- Αποθήκη τροφίμων για τα είδη παντοπωλείου.
- Κάβα ημέρας (για τα κρασιά).
- Χώρος για τα υλικά καθαριότητας.

Σε ότι αφορά τους ψυκτικούς θαλάμους της κουζίνας απαιτείται προσεκτική οργάνωση για λόγους που σχετίζονται τόσο με την εξασφάλιση κατάλληλων συνθηκών συντήρησης των διαφορετικών ομάδων τροφίμων και τους υγειονομικούς περιορισμούς, όσο και με την αποτελεσματική λειτουργία της επαγγελματικής κουζίνας. Οι πρώτες

ύλες που χρησιμοποιούνται στη μαζική παραγωγή (κρέατα, ψάρια, λαχανικά, γαλακτοκομικά προϊόντα κ.ά.), όπως και τα μαγειρεμένα φαγητά απαιτούν ειδικούς χώρους αποθήκευσης και κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας (βλέπε για περισσότερα στοιχεία στο κεφάλαιο 10 του παρόντος).

Οργανωμένες επαγγελματικές κουζίνες πρέπει να διαθέτουν:

- Ψυκτικό θάλαμο για τη συντήρηση φρέσκων κρεάτων και πουλερικών.
- Ψυκτικό θάλαμο για φρούτα και λαχανικά.
- Ψυκτικό θάλαμο για γαλακτοκομικά προϊόντα και αυγά.
- Ψυκτικό θάλαμο για τη συντήρηση των εδεσμάτων στις διάφορες φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας.
- Μικρό ψυκτικό θάλαμο για φρέσκα ψάρια.
- Ψυγείο στο χώρο του μπουφέ.
- Κατάψυξη εδεσμάτων (όταν συστηματικά ή περιστασιακά η επιχείρηση διατηρεί μαγειρεμένα φαγητά στην κατάψυξη).

Γενικές Αρχές Οργάνωσης Αποθήκης Ημέρας

1. Να αφήνονται διάδρομοι 1.35 – 1.50 μέτρα για την άνετη κυκλοφορία ανθρώπων και τρόλεϊ.

2. Να διατηρείται μια σταθερή θερμοκρασία στον περιβάλλοντα χώρο από 18 – 20° C και για την κάβα των κρασιών 16° C.

3. Να προβλέπεται ο αναγκαίος αερισμός και ιδιαίτερα στο χώρο αποθήκευσης των πατατών.

4. Να αποφεύγεται η διέλευση μέσα από την αποθήκη αποχετεύσεων, σωληνώσεων θέρμανσης ή τοποθέτηση ψυκτικών μηχανημάτων.

5. Να προβλέπεται προστασία για τις περιπτώσεις πυρκαγιάς, κλοπών, φθορών από νερά κ.ά.

6. Για την εύκολη συντήρηση και καθαριότητα του χώρου, το δάπεδο πρέπει να είναι αντοχής και οι τοίχοι χρωματισμένοι.

7. Ο εξοπλισμός (δοχεία, ντουλάπια, ράφια κ.ά.) να είναι εύκολος στην προσέγγιση και να επιτρέπει τον έλεγχο.

Γενικά οι ανάγκες μιας επαγγελματικής κουζίνας σε αποθηκευτικούς χώρους και ψυκτικούς θαλάμους εξαρτώνται από:

- Το μέγεθος της επισιτιστικής επιχείρησης.

- Το σύστημα οργάνωσης του τμήματος προμηθειών της επιχείρησης σε συνδυασμό με το μέγεθος των κεντρικών αποθηκών και των ψυκτικών θαλάμων.

- Τον αριθμό των επισιτιστικών τμημάτων που εξυπηρετούνται από την κεντρική κουζίνα.

- Τον τύπο του menu.

- Τον αριθμό και το μέγεθος των εκδηλώσεων που καλείται να εξυπηρετήσει η κεντρική κουζίνα.

- Τις μεθόδους παραγωγής, τα είδη των πρώτων υλών, τη χρησιμοποίηση τροφίμων και άλλους ειδικούς παράγοντες.

Όλα τα παραπάνω χρήζουν αναθεώρησης στις περιπτώσεις που η κουζίνα της ξενοδοχειακής επιχείρησης αποτελεί "δορυφόρο" catering. Σε κάθε περίπτωση, πρέπει να εξασφαλίζεται επάρκεια αποθηκευτικών χώρων, με σωστή διαρρύθμιση για την ασφαλή και υγιεινή αποθήκευση των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων.

Στον πίνακα 3.3. αναφέρονται ορισμένες θερμοκρασίες, γενικά παραδεκτές, για τη διατήρηση των κυριότερων τροφίμων:

Πίνακας 3.3.: θερμοκρασίες διατήρησης τροφίμων και ποτών	
<u>Είδος</u>	<u>Θερμοκρασία σε Βαθμούς Κελσίου</u>
Κρέατα – αλλαντικά	2
Λαχανικά – φρούτα	4
Τυριά – αυγά – βούτυρο	3
Ψάρια	1
Κάβα μπίρας	5 μέχρι 7
Κάβα κρασιών	12 μέχρι 14
Κατάψυξη	- 18 βαθμούς και άνω

Χώροι Επεξεργασίας Τροφίμων – Παραγωγής Φαγητών

Η επεξεργασία τροφίμων και η μετατροπή τους σε φαγητά περιλαμβάνει κυρίως τρεις λειτουργίες ή στάδια:

1. Την προπαρασκευή.
2. Το μαγείρεμα και το γαρνίρισμα.
3. Το σερβίρισμα.

Σε μια μικρή κουζίνα, ένας μάγειρας ή ένα τμήμα μπορεί να εκτελεί και τις τρεις λειτουργίες. Σε μεγάλες όμως εγκαταστάσεις, κάθε λειτουργία χωρίζεται σε υπολειτουργίες για την καλύτερη εκτέλεση της παραγωγικής διαδικασίας.

Η εργασία σε οργανωμένες επιχειρήσεις εκτελείται από ορισμένα άτομα με βάση ένα ειδικευμένο χρονοδιάγραμμα, σύμφωνα με καθιερωμένα πρότυπα.

Η προπαρασκευή των τροφίμων σε μια επιχείρηση, συνήθως, κατανέμεται σε τρία τμήματα. Αυτό γίνεται για διάφορους λόγους.

- Λόγω της φύσης των τροφίμων και του είδους της προπαρασκευής που απαιτείται.

- Για τη διευκόλυνση του προσωπικού της κουζίνας σε σχέση με τον ειδικό εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις.

- Για λόγους που σχετίζονται με τον καταμερισμό της εργασίας και την παραγωγικότητα.

Τα συνήθη τμήματα προπαρασκευής των τροφίμων είναι:

1. Τμήμα λαχανικών.
2. Τμήμα κρεάτων – ψαριών.
3. Τμήμα ζαχαροπλαστικής – αρτοποιίας.

Στο σημείο αυτό τονίζεται ότι είναι πολύ σημαντικό να γίνεται διερεύνηση των τοπικών συνθηκών και να λαμβάνεται υπόψη η πολιτική της επιχείρησης στον τομέα των αγορών πριν προχωρήσει ο σχεδιασμός και η χωροταξική κατανομή των χώρων της κουζίνας.

Επίσης, θα πρέπει να εξετάζονται παράμετροι που σχετίζονται με τη διαθεσιμότητα και οικονομικά πλεονεκτήματα των τυποποιημένων προϊόντων (τεμαχισμένα / πακεταρισμένα κρέατα, ψάρια, λαχανικά, φρούτα, βάσεις σαλτσών κ.ά.) και των έτοιμων προϊόντων (έτοιμες σάλτσες, σούπες, είδη ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας κ.ά.).

Ειδικότερα, τα σημεία που πρέπει να μελετηθούν είναι τα παρακάτω:

- Οι τιμές της αγοράς και η διαθεσιμότητα των τροφίμων σε σχέση με το κόστος για χώρους, εξοπλισμό και το εργατικό κόστος.

- Αν τα μεριδοποιημένα κρέατα και ψάρια είναι διαθέσιμα σε καλή ποιότητα και τιμές σε βαθμό που να αντισταθμίζουν ικανοποιητικά τις δαπάνες λειτουργίας του εξοπλισμού και την προσπάθεια των εργαζομένων.

- Ποιες θα είναι οι μελλοντικές τάσεις στη διαμόρφωση των τιμών, το ποσοστό σπατάλης, η προσπάθεια προετοιμασίας και οι δαπάνες του εξοπλισμού.

Οι χώροι των τμημάτων προπαρασκευής προσδιορίζονται και οριοθετούνται:

- Με χωριστούς χώρους δίπλα στην κύρια κουζίνα.

- Με χαμηλούς τοίχους ύψους 1.20 μ. μέσα στο χώρο της κουζίνας.

- Με κατάλληλη διεύθυνση των πάγκων ή των τραπεζιών εργασίας μέσα στον ευρύτερο χώρο της κουζίνας.

Τμήματα Προπαρασκευής Τροφίμων

Τμήμα λαχανικών: Στο τμήμα αυτό προετοιμάζονται τα διάφορα λαχανικά που προορίζονται για το μαγείρεμα. Επίσης, λαχανικά για σαλάτες και φρέσκα φρούτα συνήθως καθαρίζονται, πλένονται και προετοιμάζονται στο τμήμα των λαχανικών πριν μεταφερθούν σε άλλο σημείο της κουζίνας για την τελική ετοιμασία και σερβίρισμα (π.χ. στον μπουφές). Η εργασία στο τμήμα των λαχανικών χωρίζεται σε τέσσερα στάδια:

1. Ξεφλούδισμα ή κοπή λαχανικών.
2. Καθάρισμα και απομάκρυνση των περιττών.
3. Πλύσιμο λαχανικών.
4. Κόψιμο ή άλλες εργασίες απαραίτητες στην προπαρασκευή των λαχανικών πριν από την τελική χρησιμοποίηση τους για μαγείρεμα ή σερβίρισμα.

Ο χώρος που καταλαμβάνει το τμήμα λαχανικών εξαρτάται από τον αριθμό των φαγητών που προσφέρονται, από την ποικιλία των πιάτων λαχανικών και ακόμη από τη φυσική κατάσταση των λαχανικών που χρησιμοποιούνται (νωπά, κατεψυγμένα).

Τμήμα προετοιμασίας κρέατων και ψαριών: Γενικά, η προετοιμασία στο τμήμα αυτό περιλαμβάνει:

1. Τον τεμαχισμό όλων των σφαγείων ζώων σε μερίδες ή τεμάχια ώστε να είναι έτοιμα για μαγείρεμα.
2. Την προετοιμασία των πουλερικών και των κυνηγιών.
3. Τον τεμαχισμό και μεριδοποίηση των αλλαντικών.
4. Τη μετατροπή κρέατος σε κιμά ή σε ειδικά τεμάχια ανάλογα με τη συνταγή.
5. Την επεξεργασία του κρέατος και τη μετατροπή του σε λουκάνικα, πατέ κ.ά.
6. Την ετοιμασία κρύων πιάτων κρέατος.
7. Την ετοιμασία κρύων ορεκτικών.
8. Την προετοιμασία των ψαριών και των οστρακόδερμων.

Θέση τμήματος προετοιμασίας κρέατων – ψαριών: Το τμήμα προετοιμασίας των κρέατων και ψαριών βρίσκεται κοντά στις αποθήκες / ψυγεία και κοντά στην κυρίως κουζίνα για ευνόητους λόγους. Ανάλογα με το μέγεθος της επιχείρησης και τις ανάγκες της παραγωγικής διαδικασίας, το τμήμα αυτό, λειτουργικά και χωροταξικά, μπορεί να χωριστεί στις παρακάτω περιοχές εργασίας:

- Αποπτέρωση πουλερικών και κυνηγιών.
- Προετοιμασία νωπού κρέατος.
- Απόψυξη κατεψυγμένων κρέατων και ψαριών.
- Προετοιμασία ψαριών.
- Προετοιμασία κρύων πιάτων και ορεκτικών.

Στο χώρο αυτό πρέπει να υπάρχει δροσερή ατμόσφαιρα σε μια σταθερή θερμοκρασία γύρω στους 15 – 16 βαθμούς Κελσίου.

Οι τοίχοι πρέπει να είναι επενδυμένοι με πλακάκια ύψους 1.8 μέτρα τουλάχιστον.

Το δάπεδο δεν πρέπει να γλιστρά και να είναι μεγάλης αντοχής. Επίσης, πρέπει να έχει κλίση για τη διοχέτευση του νερού (κατά τον καθαρισμό) στον αποχετευτικό αγωγό.

Τμήμα Ζαχαροπλαστικής – Αρτοποιίας

Στο τμήμα αυτό παρασκευάζονται τα γλυκά, κρύα γλυκίσματα, οι ζύμες όλων των ειδών και τα διάφορα αρτοσκευάσματα.

Οι διάφορες εργασίες του τμήματος αυτού είναι δυνατόν να εκτελούνται με δύο συστήματα οργάνωσης:

1. Η προετοιμασία λαμβάνει χώρα στον ειδικό χώρο του ζαχαροπλαστείου και το ψήσιμο στην κύρια κουζίνα.

2. Η παραγωγή όλων των ειδών γίνεται σε τελείως χωριστό τμήμα, αυτό του ζαχαροπλαστείου – αρτοποιείου, το οποίο διαθέτει δική του αποθήκη, ψυκτικούς θαλάμους, χώρους προπαρασκευής – παραγωγής και συχνά, χώρους για το πλύσιμο των σκευών του συγκεκριμένου τμήματος.

Στην πρώτη περίπτωση, ο χώρος προπαρασκευής τοποθετείται κοντά στην κύρια κουζίνα. Ανάλογα με το μέγεθος και τις απαιτήσεις της επιχείρησης, οι διάφορες πρώτες ύλες που απαιτούνται για τις καθημερινές ανάγκες παραγωγής του παραπάνω τμήματος, μπορεί να φυλάσσονται σε ντουλάπα μέσα στο χώρο της προπαρασκευής ή σε μέρος κοντά στην κουζίνα.

Αλεύρι και άλλες πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται σε μεγάλες ποσότητες, είναι προτιμότερο να διατηρούνται σε κινούμενα δοχεία για την εύκολη μεταφορά και την αποθήκευση κάτω από τους πάγκους εργασίας. Είδη όπως αρωματικές ουσίες, μπαχαρικά κ.ά., πρέπει να φυλάσσονται σε ντουλάπια τοίχου. Επίσης, τοπικά ψυγεία στο χώρο προπαρασκευής είναι πλεονέκτημα.

Το τμήμα αυτό πρέπει να διατηρείται δροσερό και να αερίζεται καλά. Μια θερμοκρασία γύρω στους 18 βαθμούς Κελσίου είναι κατάλληλη για άνετη εργασία και για προσωρινή διατήρηση των περισσότερων ειδών κατά το στάδιο της προπαρασκευής.

Κύρια Κουζίνα (Ζεστή Κουζίνα – Κρύα Κουζίνα)

Η κύρια κουζίνα θεωρείται το κέντρο της παραγωγικής διαδικασίας και για το λόγο αυτό επιβάλλεται να προσεχτεί περισσότερο ως προς τη θέση σε σχέση με το εστιατόριο, την εποπτεία και τη ροή της εργασίας. Η θέση της κύριας κουζίνας (ζεστής και κρύας) σε σχέση με το εστιατόριο έχει μεγάλη σημασία γιατί διασφαλίζει τόσο τη γρήγορη

εξυπηρέτηση των πελατών όσο και την ομαλή λειτουργία του εστιατορίου.

Η ροή των υλικών προς τον χώρο της κύριας κουζίνας γίνεται κυρίως από τα τμήματα προπαρασκευής, τις αποθήκες ή τους ψυκτικούς θαλάμους ή με απ' ευθείας παράδοση χωρίς να μεσολαβούν άλλα τμήματα.

Τα φαγητά, αποτέλεσμα της παραγωγικής διαδικασίας, προωθούνται από την κουζίνα στο εστιατόριο. Συχνά, μέχρι να σερβιριστούν, τα φαγητά διατηρούνται σε bain – marie, ζεστούς ή κρύους θαλάμους.

Τροφές μερικώς επεξεργασμένες σε μια κύρια κουζίνα, μπορούν να μεταφερθούν σε άλλο τμήμα για το τελικό ψήσιμο και σερβίρισμα. Για παράδειγμα, ορισμένα ξενοδοχεία στέλνουν μερικώς προετοιμασμένα φαγητά από την κύρια κουζίνα στο snack – bar για να ολοκληρωθεί σ' αυτό το χώρο η παρασκευή και το σερβίρισμα τους.

Η ποικιλία και όγκος της παραγωγής επηρεάζει τις ανάγκες σε εξοπλισμό και ασφαλώς τη διάταξη του χώρου και τη διαμόρφωση, ενδεχομένως, κέντρων εργασίας. Το ζητούμενο είναι με την κατάλληλη διάταξη του χώρου της κύριας κουζίνας να έχουμε αύξηση της παραγωγικότητας και αυτό επιτυγχάνεται όταν εξασφαλίζουμε συνθήκες που επιτρέπουν οικονομία κινήσεων τόσο στη ροή των υλικών όσο και κατά την εργασία του προσωπικού παραγωγής και εποπτείας. Επίσης, πρέπει να εξασφαλίζεται καλή σχέση μεταξύ της κύριας κουζίνας και των άλλων παραγωγικών και βοηθητικών τμημάτων.

Ο σχεδιασμός θα πρέπει απαραίτητως να εξασφαλίζει καλή λειτουργική σχέση μεταξύ της κύριας κουζίνας και των άλλων παραγωγικών και βοηθητικών τμημάτων.

Κατάλληλη διάταξη των χώρων εξασφαλίζει οικονομία κινήσεων τόσο στη ροή των πρώτων υλών όσο και στον έλεγχο τη παραγωγικής διαδικασίας.

Η ροή των υλικών προς το τμήμα της ζεστής κουζίνας γίνεται κυρίως από τα τμήματα προπαρασκευής, τις αποθήκες ή τους ψυκτικούς θαλάμους με απ' ευθείας παράδοση χωρίς να μεσολαβούν άλλα τμήματα.

Κέντρα Εργασίας

Συχνά, γύρω από ένα ιδιαίτερο τύπο menu, ή για τις ανάγκες της μαζικής παραγωγής, διαμορφώνονται δύο ή περισσότερα κέντρα εργασίας. Πρόκειται για τη διάσπαση μεταξύ δύο ή περισσότερων εργαζομένων με στόχο την αποδοτικότερη εργασία και τη μείωση του χρόνου παραγωγής. Σε αυτή την περίπτωση, ένα προϊόν επεξεργάζεται μερικώς σ' ένα κέντρο και παραλαμβάνεται για ολοκλήρωση από ένα άλλο κέντρο, συνεχόμενο του προηγούμενου. Ιδιαίτερα, η απλοποίηση των διαδικασιών για την παραγωγή menus με τη δημιουργία κέντρων

εργασίας, εκτός από την εξάλειψη πρόσθετων λειτουργιών, συχνά, ελαττώνει τις ανάγκες σε εξοπλισμό και αυξάνει την αποτελεσματικότητα της παραγωγικής διαδικασίας.

Σε κάθε περίπτωση, θα πρέπει να γίνεται λεπτομερής εξέταση των παραμέτρων που σχετίζονται με τη δημιουργία μεμονωμένων κέντρων εργασίας και επίσης, προσεκτικός συντονισμός τόσο μεταξύ των κέντρων εργασίας όσο και μεταξύ των τμημάτων της κουζίνας.

Όταν ο εξοπλισμός χρησιμοποιείται από περισσότερα του ενός κέντρα εργασίας, θα πρέπει να είναι ευμετακίνητος ή τοποθετημένος έτσι ώστε να μπορεί να χρησιμοποιείται με τα λιγότερα προβλήματα. Συχνά, ο τρόπος με τον οποίο χρησιμοποιείται και η κατάσταση στην οποία εγκαταλείπει ο κινητός εξοπλισμός, δημιουργεί διαφωνίες και εδώ ένας καλός σχεδιασμός μπορεί να βοηθήσει στην αποφυγή συγκρούσεων.

Το απλούστερο τμήμα ζεστής κουζίνας αποτελείται από ένα κέντρο εργασίας το οποίο περιέχει μια θερμαινόμενη επιφάνεια με ένα φούρνο κάτω απ' αυτήν και ένα τραπέζι εργασίας. Από ένα τέτοιο απλούστατο κέντρο, μπορεί να γίνει βαθμιαία επέκταση μέχρι του σημείου να διαμορφωθεί ένα ευρύτατο τμήμα αποτελούμενο από πολλά κέντρα εργασίας υψηλής εξειδίκευσης. Κατά γενικό κανόνα, όσο αυξάνεται το μέγεθος του τμήματος τόσο δυσκολεύεται η ροή κυκλοφορίας και η κατάλληλη επίβλεψη.

Το μέγεθος της κύριας κουζίνας και ο αριθμός των κέντρων εργασίας επηρεάζεται από έναν αριθμό παραγόντων. Ένας απ' αυτούς και ο σημαντικότερος είναι ο όγκος της παραγωγής και ακόμη, το είδος του menu, η ποικιλία και οι ιδιαιτερότητες των φαγητών κ.ά.

Οι τραπεζοκόμοι δεν επιτρέπεται να εισέρχονται στα κέντρα εργασίας. Η περιοχή τους και η ροή κυκλοφορίας θα πρέπει να διαμορφώνεται με τρόπο ώστε να κινούνται ομαλά σε μια ορισμένη κατεύθυνση.

Παρατηρήσεις

Ο τύπος της εστιατοριακής επιχείρησης καθώς και εκείνος του menu επηρεάζουν, επίσης, τη διαμόρφωση του τμήματος της κουζίνας. Ένα drive – in για παράδειγμα, μπορεί να χρειάζεται μόνο ένα grill και μια φριτούρα, ενώ μια πιτσαρία μόνο ένα φούρνο.

Ο χώρος επεξεργασίας των τροφίμων που αποτελείται από το τμήμα των λαχανικών και το τμήμα προετοιμασίας κρέατος και ψαριών ονομάζεται garde – manger.

Κυλικείο (buffet) ονομάζεται το τμήμα της κουζίνας που έχει σαν βασικό σκοπό την παρασκευή και σερβίρισμα των πρωινών, σαλατών, και επιδορπίων. Επίσης, στις περιπτώσεις που δεν υπάρχει κάβα ημέρας, από το τμήμα μπουφέ προσφέρονται τα κρασιά και αναψυκτικά.

Η διεύθυνση των χώρων στα διαγράμματα 3.3. και 3.4., στις επόμενες σελίδες, θεωρείται αποτελεσματική γιατί επιτρέπει την

επίβλεψη και επικοινωνία του προσωπικού, απαιτεί λιγότερο χώρο και διευκολύνει την παραγωγική διαδικασία. Εξαίρεση αποτελεί το τμήμα ζαχαροπλαστικής αρτοποιίας που πρέπει να βρίσκεται σε χωριστό χώρο, λόγω της λεπτής φύσης της εργασίας και του απαιτούμενου ειδικού εξοπλισμού. (Τζωρακολευθερακης,1999)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΩΝ ΠΟΡΩΝ ΣΤΙΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Η διοίκηση των ανθρώπινων πόρων είναι μια από τις κύριες προκλήσεις των επισιτιστικών επιχειρήσεων. Είναι γενικά αποδεκτό ότι η επιτυχία των επισιτιστικών επιχειρήσεων, όπως και όλων των άλλων επιχειρήσεων παροχής υπηρεσιών, εξαρτάται από το έμπυχο δυναμικό που διαθέτουν. Ειδικότερα, ο βαθμός εκπαίδευσης και εξειδίκευσης των εργαζομένων στη μαζική παραγωγή, καθορίζουν σε μεγάλο βαθμό την επίτευξη των στόχων της. Πρέπει, επομένως, να δοθεί ιδιαίτερη έμφαση στις διαδικασίες προσέλκυσης και επιλογής προσωπικού προκειμένου η επιχείρηση να προσλάβει τα κατάλληλα άτομα. Επίσης, οι διαδικασίες οργάνωσης, αξιολόγησης, εκπαίδευσης και ελέγχου του προσωπικού θεωρούνται απαραίτητες προϋποθέσεις για την αποτελεσματική λειτουργία. Πρόσθετα, η υποκίνηση των εργαζομένων μπορεί να έχει θετική επίδραση στην παραγωγικότητα του προσωπικού επισιτιστικών τμημάτων.

Οργάνωση Προσωπικού για Μαζική Παραγωγή Φαγητών

Το προσωπικό της κουζίνας ή brigade de cuisine όπως ονομάζεται στην ξενοδοχειακή ορολογία, είναι ένα σύνολο από επαγγελματίες και μαθητευόμενους μαγείρους επιφορτισμένους με την προετοιμασία και παραγωγή των φαγητών, υπό την καθοδήγηση και εποπτεία του αρχιμάγειρα, του Chef de cuisine.

Ο αριθμός του προσωπικού της κουζίνας, η σύνθεση (ειδικότητες) και η οργάνωση εξαρτώνται και επηρεάζονται από μια σειρά παραγόντων:

- Το μέγεθος της επισιτιστικής επιχείρησης, ή της ξενοδοχειακής επιχείρησης της οποίας αποτελεί τμήμα.
- Τον τύπο, κατηγορία και μέγεθος του εστιατορίου ή εστιατορίων που εξυπηρετεί.
- Τον τύπο του menu(s).
- Το είδος της πελατείας.

- Από τυχόν ειδικές εκδηλώσεις που αναλαμβάνει η επιχείρηση (δεξιώσεις, επίσημα γεύματα κ.ά.).
- Από το επίπεδο των προσφερόμενων υπηρεσιών.
- Από την πολιτική και τους στόχους της επιχείρησης.
- Από τις μεθόδους παραγωγής που χρησιμοποιούνται και άλλους συναφείς παράγοντες που απορρέουν από τα παραπάνω.
- Από τη διαθεσιμότητα ειδικευμένου προσωπικού στην αγορά εργασίας.

Έτσι, σε μικρές επισιτιστικές επιχειρήσεις συναντούμε συνήθως ένα chef με 2 – 3 βοηθούς για τις ανάγκες της μαζικής παραγωγής φαγητών, όπως φαίνεται στο διάγραμμα 5.3.

Μια μεσαία brigade, εξυπηρετεί τις ανάγκες μεγαλύτερων επισιτιστικών επιχειρήσεων, όπου απαιτείται μεγαλύτερη εξειδίκευση και καταμερισμός εργασίας. Ο υπεύθυνος chef de cuisine επικουρείται από τρεις μάγειρους (saucier / rôtisseur, 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 ανεξαρτήτων 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.1.

Πίνακας 1.: 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 rôtisseur
 Chef de saucier
 Aboyeur κ.ά.
4. Βοηθοί (Commis, Assistant Cooks)
5. Μαθητευόμενοι (Apprenti, Apprentice)

Προσέλκυση και Επιλογή Προσωπικού

Η επιλογή του προσωπικού θα είναι επιτυχής αν οι απαιτήσεις της εργασίας είναι κατά πρώτο λόγο κατανοητές. Επιβάλλεται, επομένως, να καταρτιστούν περιγραφές εργασίας για τις νέες θέσεις και να προσδιοριστούν τα απαραίτητα προσόντα των υποψηφίων.

Οι νέες θέσεις εργασίας μπορούν να διαφημιστούν στα μέσα ενημέρωσης. Οι τοπικές εφημερίδες και τα περιοδικά του κλάδου χρησιμοποιούνται παραδοσιακά από τις επισιτιστικές επιχειρήσεις. Η διαφήμιση σε τοπικά μέσα ενημέρωσης (εφημερίδες) χρησιμοποιείται συνήθως για την πρόσληψη προσωπικού παραγωγής. Τα περιοδικά του κλάδου θεωρούνται πιο αποτελεσματικά για την προσέλκυση διευθυντικών στελεχών, ενώ τα Τεχνολογικά Εκπαιδευτικά Ιδρύματα και Ανώτερες Σχολές Τουριστικών Επαγγελματιών αποτελούν μια εξαιρετική πηγή για την ανεύρεση νέων στελεχών. Επίσης, οι επαγγελματικές σχολές μαγείρων και ζαχαροπλαστών, τα επαγγελματικά σωματεία (π.χ. Chef's club, σύλλογοι μαγείρων κ.ά.) μπορούν να βοηθήσουν στην ανεύρεση κατάλληλου προσωπικού.

Η διαδικασία της επιλογής διευκολύνεται με τη χρησιμοποίηση ορισμένων μέσων:

- την αίτηση εργασίας,
- το βιογραφικό σημείωμα,
- τη συνέντευξη και ίσως,
- τα τεστ.

Βασικός στόχος των διαδικασιών επιλογής είναι να προσλάβουμε τους καλύτερους υποψήφιους για την κενή θέση, ή στην περίπτωση που χρησιμοποιούμε την εσωτερική αγορά εργασίας να κάνουμε την καλύτερη δυνατή μετακίνηση ή μετακινήσεις των εργαζομένων για την κάλυψη της θέσης.

Σημαντικό ρόλο στην εξοικείωση των νεοπροσληθέντων με την επιχείρηση, τις συνθήκες, το κλίμα και το περιβάλλον εργασίας και την καθαυτή εργασία, παίζει ο προσανατολισμός και η ενημέρωση. Η δημιουργία μιας σωστής σχέσης η οποία θα συμβάλει σε μια πιθανή μακροχρόνια συνεργασία, συχνά, εξαρτάται από την αποτελεσματικότητα και σοβαρότητα αυτών των διαδικασιών. Παρακάτω δίνεται ένας κατάλογος με τα σημεία που πρέπει να προσέξει η διοίκηση κατά τον προσανατολισμό νέων υπαλλήλων.

Προσανατολισμός (κατάλογος ελέγχου)

1. Λεπτομερής επεξήγηση των απαιτήσεων της εργασίας.
2. Η σχέση της εργασίας με το τμήμα εργασίας και με τη συνολική λειτουργία της επιχείρησης.

3. Καθορισμός του προγράμματος εργασίας και των διαδικασιών που σχετίζονται με τον έλεγχο της άφιξης – αναχώρηση τους υπαλλήλου κατά την εργασία.

4. Καθορισμός των διαδικασιών που πρέπει να ακολουθεί ο εργαζόμενος σε περιπτώσεις απουσίας, ασθένειας ή καθυστέρησης.

5. Ενημέρωση για τον τόπο και χρόνο παράθεσης των γευμάτων του προσωπικού, χώρους προσωπικού, πρώτες βοήθειες.

6. Τις διαδικασίες προμήθειας και παραλαβής υλικών.

7. Τις απαιτήσεις της επιχείρησης σχετικά με την ποιότητα και την ποσότητα παραγωγής.

8. Τους κανόνες προσωπικής υγιεινής.

9. Τους κανόνες και διαδικασίες ασφάλειας.

10. Στολή προσωπικού.

11. Απαγορευμένοι χώροι για το προσωπικό.

12. Χώρος για το παρκάρισμα των αυτοκινήτων του προσωπικού.

13. Χώρος και θέση ανακοινώσεων για το προσωπικό.

14. Χρήση τηλεφώνου – προσωπικά τηλεφωνήματα.

15. Μισθός – ασφάλεια προσωπικού, άλλες παροχές.

Ο Ρόλος και οι Εργασίες του Προσωπικού Μαζικής Παραγωγής Φαγητών

Αρχιμάγειρας (Chef de cuisine): Σε μεγάλες ξενοδοχειακές και ανεξάρτητες επισιτιστικές επιχειρήσεις (catering), τα καθήκοντα του chef είναι κυρίως διοικητικά. Αντίθετα, στις μεσαίες και μικρές επιχειρήσεις ο ρόλος και η δραστηριότητα του chef αφορά και στις καθημερινές λειτουργικές ανάγκες του τμήματος, όπως είναι η παρασκευή φαγητών. Γενικά του τμήματος της κουζίνας. Ειδικότερα:

- Είναι υπεύθυνος για τον καθορισμό του ύψους του αποθέματος (par – stock) του τμήματος και τη διατήρησή του.

- Είναι υπεύθυνος για τον καθορισμό πρότυπων αγοράς για τα είδη που αφορούν το τμήμα του (κρέατα, ψάρια, πουλερικά κ.ά.).

- Είναι υπεύθυνος για την καλή λειτουργία και συντήρηση του εξοπλισμού και συμβουλεύει πάνω σε θέματα αγοράς πρόσθετου εξοπλισμού κουζίνας.

- Είναι υπεύθυνος για την απόδοση του τμήματος και ειδικότερα για τη διατήρηση του προκαθορισμένου ποσοστού κόστους των τροφίμων και την απόδοση των προϊόντων.

- Είναι υπεύθυνος για την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας στο τμήμα της κουζίνας.

– Σε συνεργασία με τον διευθυντή επισιτιστικών τμημάτων, συντάσσει τις πρότυπες συνταγές και μεριδολόγια που αφορούν την παραγωγή φαγητών και είναι υπεύθυνος για την εφαρμογή τους.

– Είναι υπεύθυνος για την οργάνωση και έλεγχο του προσωπικού της κουζίνας (προσλήψεις, ωράρια, απόδοση, εκπαίδευση κ.ά.).

– Συνεργάζεται με τον διευθυντή επισιτιστικών τμημάτων για τον προγραμματισμό της παραγωγής και τη σύνθεση των μενυ για την κάλυψη των καθημερινών και των έκτακτων αναγκών της επιχείρησης.

– Παρασκευάζει τα "δύσκολα" εδέσματα ή εποπτεύει την παρασκευή τους.

– Είναι υπεύθυνος για τη διατήρηση του προκαθορισμένου επιπέδου παραγωγής και ποιότητας του τμήματος.

Ο πίνακας αναφέρεται στην περιγραφή εργασίας του chef, όπως έχει συνταχθεί από ξενοδοχειακή επιχείρηση της Κρήτης.

Πίνακας 2: Περιγραφή εργασίας chef de cuisine

Τίτλος εργασίας: Chef de cuisine

Τμήμα: Διεύθυνση επισιτιστικών τμημάτων

Σκοπός: Παραγωγή φαγητών για όλα τα εστιατόρια του ξενοδοχείου

Υπάγεται στον: Διευθυντή επισιτιστικών τμημάτων

Υπεύθυνος για: α. Προσωπικό κουζίνας

β. Εξοπλισμό Κουζίνας

Συνεργάζεται με: α. Υπεύθυνο εστιατορίου

β. Υπεύθυνο ταβέρνας

γ. Υπεύθυνο pool bar

δ. Υπεύθυνο Υποδοχής

ε. Προϊσταμένη ορόφων

Κύρια καθήκοντα: Ο σχεδιασμός, οργάνωση και επίβλεψη της παραγωγής φαγητών του ξενοδοχείου και ειδικότερα:

1. Σύνθεση μενού μέσα στα όρια του προκαθορισμένου κόστους.

2. Παραγγελία τροφίμων, υλικών και εξοπλισμού κουζίνας από τους προμηθευτές της επιχείρησης και μέσα στα όρια των υφισταμένων κανόνων.

3. Έλεγχος μερίδων και έλεγχος σπατάλης.

4. Έλεγχος εργατικού κόστους, κόστους ενέργειας και λοιπών συντελεστών κόστους μέσα στα

πλαίσια του προϋπολογισμού της επιχείρησης.

5. Έλεγχος της ποιότητας παραγωγής.

6. Εκπαίδευση νέων υπαλλήλων.

7. Υπεύθυνος για την υγιεινή και ασφάλεια της κουζίνας.

8. Υπεύθυνος για την καλή λειτουργία του εξοπλισμού της κουζίνας.

Περιορισμοί εξουσίας: Καμία δικαιοδοσία στο προσωπικό άλλων τμημάτων.

Αρχιμάγειρας Β' (Sous Chef): Αντικαθιστά τον chef όταν απουσιάζει. Επιβλέπει την εργασία του προσωπικού της κουζίνας και βοηθά τα τμήματα που παρουσιάζουν φόρτο εργασίας. Κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος συντονίζει την εκτέλεση των παραγγελιών.

Σαλτσιέρης (saucier): Παρασκευάζει τις ζεστές σάλτσες, τα ζεστά πρώτα πιάτα, τις ζεστές εντράδες, τα οστρακοειδή και τα ζεστά ορεκτικά.

Garde Manger: Είναι ο υπεύθυνος για τον τεμαχισμό των κρεάτων, πουλερικών, ψαριών και την προετοιμασία τους για το μαγείρεμα. Παρασκευάζει τις κρύες σάλτσες και τα κρύα πιάτα.

Entremetier: Παρασκευάζει τις σούπες και κονσομμέ, τα λαχανικά, τις γαρνιτούρες, τις ζεστές παρασκευές αυγών, τα φαγητά με βάση το τυρί, τα ζυμαρικά και όλες τις παρασκευές πατατών (εκτός των τηγανητών).

Rôtisseur: Παρασκευάζει τα κρέατα, πουλερικά, κυνήγια και ψάρια που προορίζονται για ψητά φούρνου, σούβλα, σχάρα και τηγανητά καθώς και τους ζωμούς που συνοδεύουν τα ψητά. Επίσης, όλες τις παρασκευές πατάτας που ψήνονται στη φριτούρα.

Ζαχαροπλαστική (Pâtissier): Παρασκευάζει όλα τα γλυκίσματα ζεστά και κρύα, τα παγωτά και τα αρτοσκευάσματα. Ακόμη, όλες τις ζύμες που χρησιμοποιούνται στη ζεστή και κρύα κουζίνα.

Λοιπές Ειδικότητες Προσωπικού Κουζίνας

Σε πολύ μεγάλες επιχειρήσεις είναι, επίσης, δυνατόν να συναντήσουμε τις παρακάτω ειδικότητες:

Αντικαταστάτης (Tournant): Αντικαθιστά τα άτομα του προσωπικού της κουζίνας που απουσιάζουν λόγω repos, άδειας, ή ασθένειας.

Μάγειρας προσωπικού (Cuisinier du personnel): Είναι υπεύθυνος για την παραγωγή του φαγητού του προσωπικού της επιχείρησης.

Μάγειρας εκτός ωραρίου (Chef de garde): Εξυπηρετεί τις ανάγκες της κουζίνας κατά τις ώρες διακοπής της εργασίας (μετά το service όταν έχουν λήξει τα ωράρια του προσωπικού της κουζίνας).

Regimier: Παρασκευάζει τα φαγητά διαίτης.

☐ Hors d' oeuvrier: Ασχολείται μόνο με τα ορεκτικά και εργάζεται υπό τον Garde – manger.

☐ Boucher: Ειδικός στον τεμαχισμό των ζώων, εργάζεται υπό τον Garde – manger.

☐ Poissonier: Ειδικός στις παρασκευές ψαριών, εργάζεται υπό τον Saucier.

☐ Potager: Ειδικός στις σούπες και κονσομέ, εργάζεται υπό τον Entre – metier.

☐ L' aboyeur: Εκφωνητής – αναγγέλλει τις παραγγελίες κατά την ώρα του σερβιρίσματος και ελέγχει τα δελτία παραγγελίας κατά την έξοδο των φαγητών.

☐ Le boulanger: Ειδικός στην παρασκευή του ψωμιού και τον αρτοσκευασμάτων.

Σημειώνεται ότι, σήμερα, με την αυξημένη χρησιμοποίηση έτοιμων τροφίμων στην μαζική παραγωγή (σούπες, σάλτσες, βάσεις ζαχαροπλαστικής, τεμαχισμένα κρέατα κ.ά.), πολλές από τις παραπάνω ειδικότητες είναι περιττές. (Τζωρακολευθερακης 1999)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΜΕΝΟΥ

Το menu είναι το κεντρικό σημείο αναφοράς στον τομέα του επισιτισμού. Προσδιορίζεται την προσφερόμενη υπηρεσία, δημιουργεί τις κύριες προϋποθέσεις για την οικονομική ευημερία της επιχείρησης και αποτελεί τη βάση για τη δημιουργία των προϋποθέσεων ικανοποίησης του πελάτη. Δεν εκπλήσσει, επομένως, ότι η αποτελεσματική διοίκηση του menu έχει σημαντική επίπτωση στη συνολική επιτυχία της επιχείρησης.

Τα menus, μαζί με τη διαμονή, αποτελούν τα "κύρια συστατικά" της προσφερόμενης ξενοδοχειακής υπηρεσίας. Πιθανοί πελάτες χρησιμοποιούν τα menus για να κρίνουν το επίπεδο και την ποιότητα των προσφερόμενων υπηρεσιών της ξενοδοχειακής ή επισιτιστικής επιχείρησης. Οι ξενοδοχειακές επιχειρήσεις χρησιμοποιούν τα menus (και τις τιμές) για να επηρεάσουν την αγορά που στοχεύουν και να κερδίσουν υποψήφιους αγοραστές. Στόχος τους είναι να παρουσιάσουν διευκολύνσεις και υπηρεσίες θετικές και ελκυστικές σε πιθανούς πελάτες και σε τιμές ρεαλιστικές, μέσα στα πλαίσια της αναλογίας αξία / τιμή. Στο κεφάλαιο αυτό εξετάζουμε αναλυτικά το ρόλο του menu στο σχεδιασμό, περιγραφή και την πώληση της ξενοδοχειακής υπηρεσίας.

Ορισμός του Menu

Menu είναι ένας κατάλογος φαγητών που προσφέρεται από τις επισιτιστικές επιχειρήσεις.

Menu είναι κατάλογος φαγητών και ποτών προσφέρεται από τις επισιτιστικές επιχειρήσεις, βασίζεται στις ανάγκες και απαιτήσεις του πελάτη / καταναλωτή και σχεδιάζεται για την επίτευξη των στόχων της επιχείρησης.

Menu (table d' hôte) είναι σειρά φαγητών τα οποία αποτελούν ένα πλήρες γεύμα ή δείπνο, έχει προκαθορισμένη τιμή, σερβίρεται σε προκαθορισμένο χρόνο και χώρο και πολλές φορές σχεδιάζεται για τις ανάγκες συγκεκριμένης πελατείας.

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.

Όπως αναφέραμε 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 απ' 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 σ' 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.ά.). 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 κατ' ανάγκην 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.

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 ενδυναμώνεται μ' 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 κ.ά.

- Αντιλαμβανόμενη αξία, δηλ. τα οφέλη του πελάτη από την προσφερόμενη υπηρεσία σε σχέση με την τιμή που πληρώνει.

- Εικόνα προϊόντος / υπηρεσίας, δηλ. το κοινωνικό περιβάλλον του προϊόντος / υπηρεσίας, όπως το 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.

. Η Εμπειρία της Διαμονής / Διατροφής

Οι πελάτες πηγαίνουν έξω για φαγητό από ανάγκη ή από επιλογή. Το ίδιο ισχύει και για την παραμονή σ' ένα ξενοδοχείο. Αυτοί που βρίσκονται μακριά από το σπίτι τους έχουν περιορισμένες επιλογές, αλλά οι πελάτες που επιλέγουν να φάνε ή να μείνουν σ' ένα ξενοδοχείο έχουν αποφασίσει γι' αυτήν την επιλογή έναντι μιας ή περισσοτέρων 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.ά.).
- 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, αποκριές, 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.ά.).
- 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.

. 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 "υπηρεσίας" στο μείγμα του ξενοδοχείου 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 απ' 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: 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 "ρακάδικο" όπως και τα φαγητά που σερβίρονται τη Μεγάλη Εβδομάδα στις παραδοσιακές ταβέρνες αποτελούν τυπικά παραδείγματα. Παρακάτω επιχειρείται η ανάλυση των παραγόντων που επηρεάζουν την ποιότητα του menu.

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.ά.

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 ότι ο παραπάνω κατάλογος προσμετρά το χειροπιαστό προϊόν (το φαγητό), το άτομο που καταναλώνει το προϊόν, και πάνω απ' 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 απ' αυτά τα στοιχεία έχουν άμεση επίδραση στους παράγοντες που συνιστούν την εσωτερική ποιότητα του φαγητού.

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

7.2. Σχεδιασμός Menu

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

Το menu είναι σημαντικός 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, σ' ένα menu á la carte τα πιάτα τιμολογούνται χωριστά ενώ σ' ένα menu table d' hôte, το menu ενδέχεται να προσφέρει "κατ' επιλογήν" πιάτα.

- Εικόνα – συμβάλλει στην εικόνα που επιδιώκει να σχηματίσει η επιχείρηση.

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

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' hôte πρέπει, επίσης, να έχει καλαίσθητη 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 του 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.

Περιεχόμενα: Σχετικά με το περιεχόμενο των menus, αυτό πρέπει να αντανakλά στις τρέχουσες απαιτήσεις. Κατά τη σύνθεσή 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 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 "ειδήμονες" 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 οι άλλες παράμετροι της υπηρεσίας είναι ικανοποιητικές. Τα περισσότερα, αν όχι όλα απ' 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 το είδος του menu (table d' hôte ή á la carte) και με τον τύπο της επισιτιστικής επιχείρησης. Μεγάλα menus χρησιμοποιούνται συνήθως από επιχειρήσεις πολυτελείας που λειτουργούν με το σύστημα á la carte και μικρότερα από επιχειρήσεις τύπου fast – food. Τα δε menus table d' hôte είναι γενικά μικρότερα από τα menus á la carte. Πάντως, το μέγεθος και το σχήμα των menus, σε

συνδυασμό με την εμφάνιση και το περιεχόμενο τους μπορούν να συμβάλλουν στη 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 υπεύθυνων 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 σε sous – plats, χαρτοπετσέτες, tent cards κ.λ.π.

Ειδικά για το menu table d' hôte, λαμβάνοντας 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.

Ειδικότερα, όσον αφορά τον τρόπο αναγραφής των πιάτων και τα σχήματα που συναντάμε είναι, συνήθως, των παρακάτω μορφών:

Είδη Menus

Σήμερα, η σύνθεση menu παρ' ότι βασίζεται σε παραδοσιακές ιδέες, τείνει να περιορίζει τον αριθμό των προσφερόμενων ειδών σ' 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 menu, εκτός από á la carte (μικρό ή μεγάλο) και το table d' hôte, είναι:

- κατ' επιλογήν menu.
- στατικό menu.
- κυκλικό menu.
- buffet.

A La Carte Menus

Τα χαρακτηριστικά του menu á la carte είναι:

- Το κάθε "πιάτο" τιμολογείται χωριστά.

– Προσφέρει μεγαλύτερη επιλογή στον πελάτη σε σύγκριση με το *table d' hôte*.

– Ο πελάτης επιλέγει από το *menu á 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 á la carte* συμπεριλαμβάνει 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 συμπίεμένο 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", *flambées* κ.ά.).

3. Πρέπει να καταναλωθεί οπωσδήποτε.

4. Για λόγους προσέλκυσης πελατείας και διαφήμισης.

Table d' hôte Menus

Τα *menus table d' hôte* 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 περιλαμβάνει 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' hôte*, ούτε και τα περιθώρια επιλογής που δίνονται με το *á la carte*. Είναι μια ενδιάμεση λύση, η οποία δίνει δυνατότητα επιλογής από έναν αριθμό ορεκτικών, κυρίων πιάτων και επιδορπίων. *Menus* ευρωπαϊκών χωρών 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 (τσίπουρο) με τα

επιδόρπια και ασφαλώς ποικιλία εγχώριων φρούτων που ταιριάζουν ιδιαίτερα στα μεσημεριανά menus.

Τα στατικά menus υιοθετούνται συνήθως από θεματικά εστιατόρια á la carte αν και το εύρος του menu είναι δυνατόν να εξασφαλίσει ικανοποιητική επιλογή, ιδιαίτερα αν η πελατεία δεν είναι μόνιμη και επαναλαμβανόμενη. 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.

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 διαμένοντων 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.

Buffet

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

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 débarrassage και στο σερβίρισμα των ποτών.

- Πλήρης μπουφές εκτός του κυρίως πιάτου: Τα ορεκτικά, τα πρώτα πιάτα, οι σαλάτες και τα επιδόρπια παρουσιάζονται σε buffet απ' 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 πλεονέκτημα αλλά και μειονέκτημα 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.

Παρακάτω δίνεται ένα παράδειγμα κατ' επιλογήν menu το οποίο αποτελείται από ορεκτικά (τρεις επιλογές), κύρια πιάτα (τέσσερις επιλογές), επιδόρπια (δύο επιλογές), επιλογή τυριών, καφέ ή τσάι.

Καθιερωμένος Τύπος Μεσημεριανού Menu

Κρύα ή Ζεστά Ορεκτικά

Πρώτο Πιάτο

(Παρασκευές ζυμαρικών, ρυζιού, αυγών, λαχανικών κ.ά.)

Κύριο Πιάτο

(Παρασκευές κρεάτων, πουλερικών, κυνηγιού)

Σαλάτες

(Απλές ή σύνθετες, ωμές ή βρασμένες)

Τυριά

Φρούτο ή Παγωτό

Καθιερωμένος Τύπος Βραδινού Menu

Σούπες ή Κονσομιμέ

Πρώτο Πιάτο

(Όλα τα είδη ψαριών, θαλασσινών και ζεστά ορεκτικά)

Κύριο Πιάτο

(Παρασκευές κρεάτων, πουλερικών, κυνηγιού)

Επιδόρπιο

(Γλυκά, παγωτά, κομπόστες)

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 το 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' hôte, á la carte , συνδυασμός table d' hôte και á 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, ποσότητες κ.ά.).
- 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.

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, σημαντικός για τον πελάτη.

Σε πολλές επισιτιστικές επιχειρήσεις, ο chef είναι υπεύθυνος για τη σύνθεση του menu. Σ' 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 απ' 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 του. Όταν προσδιοριστούν οι παράγοντες που συμβάλλουν θετικά στην εμπειρία του γεύματος, τότε η

επιχείρηση μπορεί να χρησιμοποιήσει και το menu προς την κατεύθυνση αυτή.

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

Το είδος του menu

Το βασικότερο κριτήριο στη σύνθεση ενός menu είναι το είδος του. Ένα menu table d' hôte, 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' hôte δεν διαφέρει από τη σειρά των εδεσμάτων όπως αυτά γράφονται σ' ένα menu á la carte.

Στο σχεδιάγραμμα 7.4. (σελίδα 175) αναφέρεται η γαστρονομική σειρά των εδεσμάτων κατά κατηγορία, όπως αναγράφονται στο menu á la carte. Δεξιά, βλέπουμε τη σειρά αναγραφής των "πιάτων" στο menu table d' hôte. Γίνεται αντιληπτό ότι, η γαστρονομική σειρά είναι ίδια και στις δύο περιπτώσεις και ότι το menu table d' hôte προέρχεται μετά από απλοποιήσεις, αφαιρέσεις και συγχωνεύσεις πιάτων. Σημειώνουμε δε ότι το menu στο παράδειγμα μας επιδέχεται και άλλες απλοποιήσεις.

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

- Δύο πιάτων: Επιλογή από 4, 5, 6, 7, 8 ή 9 (10) και 12 ή 14. Παράδειγμα, Μοσχαράκι ψητό – Μήλο, δηλ. κύριο πιάτο και επιδόρπιο. Πρόκειται για τον απλούστερο τύπο menu.
- Τριών πιάτων: Επιλογή από 1, 2, 3 ή 4 και 5, 6, 7, 8 ή 9 (10) και 12 ή 14. Παράδειγμα, Σούπα χορταρικών, Μοσχαράκι ψητό, Μήλο, δηλ. σούπα, κύριο πιάτο και επιδόρπιο. Πρόκειται για συνηθισμένο τύπο βραδινού, απλού menu.

■ Τεσσάρων πιάτων: Επιλογή από 1 ή 2 και 3 ή 4 και 5, 6, 7, 8 ή 9 (10) και 12 ή 14. Παράδειγμα, Γαρίδες κοκτέιλ, Σούπα χορταρικών, Μοσχαράκι ψητό, Μήλο, δηλ. 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 á la carte ενδέχεται να περιλαμβάνουν:

■ Ξεχωριστή στήλη για τα ζυμαρικά (pâtes) 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.ά., και ταξινομείται κάτω από τα μεγάλα τεμάχια (grosse pièces).

■ Κατηγορία savoury: Περιλαμβάνει ζεστές παρασκευές canapés, tartlets, κ.ά. Ταξινομείται κάτω από τα γλυκά (entremets).

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.ά., σε αντίθεση με το χειμώνα που ταιριάζουν περισσότερο πικάντικα εδέσματα, ζεστές σούπες κ.ά.

- Εξαιτίας της εποχικότητας ορισμένων προϊόντων εκμεταλλευόμαστε τα εποχιακά είδη τα οποία είναι συνήθως σε επάρκεια, καλή ποιότητα και λογικές τιμές.

- Λαμβάνουμε υπόψη ορισμένες μέρες ή περιόδους του χρόνου για τη σύνθεση ειδικών menus. Για παράδειγμα, γαλοπούλα σε χριστουγεννιάτικα menus, μαγειρίτσα και αρνάκι ψητό το Πάσχα κ.λ.π.

Οι δυνατότητες του προσωπικού παραγωγής

Τόσο για τη σύνθεση menus table d' hôte όσο και á la carte, λαμβάνονται υπόψη οι δυνατότητες του προσωπικού παραγωγής. Για την παρασκευή πλούσιων 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 παραγωγή φαγητών για ειδικές εκδηλώσεις (ελληνική βραδιά, ιταλική, διεθνή κ.λ.π. με τις ανάλογες παρασκευές), οι υπεύθυνοι

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

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.

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 χρησιμοποιούμε εδέσματα που απαιτούν εξειδικευμένο service (π.χ. παρασκευές που απαιτούν décourage, παρασκευές flambées κ.ά.). Σε αντίθετη περίπτωση πρέπει να επιλέξουμε εδέσματα τα οποία δεν απαιτούν ιδιαίτερες δεξιότητες στο σερβίρισμα τους.

Η τιμή του menu

Η τιμή πώλησης του menu και κατά συνέπεια το κόστος παραγωγής του (food cost) είναι κατά νου σε όλη τη διάρκεια της σύνθεσής του. Όταν η τιμή 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.ά., 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:

$$\frac{Zx100}{40}$$

$$= \text{τιμή πώλησης}$$

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

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.

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 menus προκειμένου να αποφύγουμε τις απώλειες.

Πρέπει, επίσης, να φροντίζουμε να αξιοποιούμε τα "υπόλοιπα" της κουζίνας.

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 δύο 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 σ' 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 σ' ένα menu που παρασκευάστηκαν με τον ίδιο τρόπο.

- Επανάληψη καρυκευμάτων: Αν ένα πιάτο περιέχει δυνατά καρυκεύματα όπως σκόρδο, θυμάρι, δάφνη, γαρίφαλο κ.ά., αποφεύγουμε και δεύτερο πιάτο με τα ίδια καρυκεύματα.

- Επανάληψη σάλτσών: Αν χρησιμοποιούμε διάφορες σάλτσες σ' 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. Κατ' 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 σ' ένα menu σερβίρουμε πολλά πιάτα, φροντίζουμε να δώσουμε ένα ελαφρύ πιάτο στην αρχή, ένα πιο βαρύ στη συνέχεια καις το 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 σημεία που προαναφέρθηκαν.

■ **Θρεπτική αξία του menu:** Όταν ο πελάτης επιλέγει από ένα menu á la carte ή από ένα κατ' επιλογήν table d' hôte, το αποτέλεσμα του menu που συνθέτει είναι δικής του ευθύνης. Όμως, όταν προσφέρουμε ένα table d' hôte menu, χωρίς επιλογές, πρέπει να φροντίζουμε ώστε να έχει θρεπτική ισορροπία.

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 γι' αυτό μέχρι σήμερα γίνεται συνεχής χρήση τόσο της γλώσσας όσο και της γαλλικής κουζίνας. Στη γαλλική κουζίνα προσθέτονται οι παρασκευές και σπεσιαλιτέ των διάφορων χωρών και έτσι δημιουργείται η διεθνής κουζίνα.

Προέλευση Μαγειρικών Όρων και η Σημασία τους στη Σύνθεση Menus

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

Στον πίνακα 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 4: Βασική ορολογία στη σύνθεση menus

<u>Όρος</u>	<u>Έννοια</u>
Agriculteur	Λαχανικά
Alexandra	Αγκινάρες, τρούφες
Anglaise	Πατάτες, καρότα, γογγύλια, λάχανο
Argenteuil	Σπαράγγια
Américaine	Ντομάτες, ham ή bacon
Bonne Femme	Κρεμμύδια, μανιτάρια
<u>Όρος</u>	<u>Έννοια</u>
Boulangère	Κρεμμύδια, πατάτες
Bouquetiere	Λαχανικά
Bruxelloise	Λαχανάκια Βρυξελλών
Chantilly	Κρέμα σαντιγί
Clamart	Πάτοι αγκινάρας με αρακά
Chasseur	Μανιτάρια
Conde	Φασολάκια κόκκινα
Crécy	Καρότα
Doria	Αγγουράκι
Dubarry	Κουνουπίδι
Fermière	Καρότα, μαρούλι, αρακά
Forestière	Μανιτάρια
Flamande	Λάχανο, καρότα, γογγύλια
Florentine	Σπανάκι
Hongroise	Πάπρικα, λαχανικά
Indienne	Κάρυ
Jardinière	Καρότα, γογγύλια, αρακά, κουνουπίδι
Lorraine	Bacon και τυρί
Mascotte	Αγκινάρες, πατάτες, τρούφες
Mexicaine	Μανιτάρια, πιπεριές, ντομάτες
Mirabeau	Φιλέτο αντσούγιας, ελιές πατάτες
Nicoise	Αντσούγια, ντομάτες

φασολάκια

Parmentier Πατάτες

Paysanne Χονδροκομμένα

λαχανικά

Riémontaise Ρύζι, τρούφες

Portugaise Ντομάτες

Primeurs Αρακάς και

φασολάκια

Όρος Έννοια

Princesse Σπαράγγια

Printanière Πρώιμα λαχανικά,
πατάτες νουαζέτ

Provinciale 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. Συνοδεύετε με vinaigrette με
μουστάρδα.

Salade de la Mediterranée

Μαρούλι σε φύλλα, ντομάτα,
σολομός καπνιστός, γαρίδες, ελιές,
μπρικ, κάπαρη, ρόκα, αβοκάντο και
σάλτσα vinaigrette.

Salade Italienne Λαχανικά με

φέτες σαλάμι και φιλέτο αντσούγιας.
Συνοδεύεται με μαγιονέζα.

Salade Mimosa Καρδιές

μαρουλιού (κατά το ήμισυ)
διακοσμημένες φέτες πορτοκαλιού,

Όρος

ρόγες από σταφύλι, ψιλοκομμένες μπανάνες. Περιχύνονται με κρέμα και χυμό λεμονιού.

Έννοια

Salade Nicoise Πράσινα φασολάκια, ντομάτα, πατάτα διακοσμημένη με φιλέτο αντσούγιας, ελιές, κάπαρη. Συνοδεύεται με σάλτσα vinaigrette.

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

Πίνακας 5: Δημοφιλείς όροι στη σύνθεση menusΌρος Έννοια

Ginje Δροσοπάχνη: Ευφημιστικό όνομα παγω-τών.

Médailion Μενταγιόν: Ευφημιστικό όνομα για τις

- Médillons de langouste στρογγυλές φέτες αστακού και κρεάτων.

- Médillons de veau

Baron d' angreau 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.

Bouchée Μπουκίτσα: Ευφημιστικός όρος για μεζε-δάκι που είναι λιγότερο από μια μπουκιά.

Gigot Μπούτι Αρνίσιο

Όρος Έννοια

- Gigot d' agneau

Cuisse Μπούτι πουλερικών

- Cuisse de poulet

Côte -- Μπριζόλα: Στην αγγλική γλώσσα rib steak

- Côte de veau λέγεται μόνο η βοδινή μπριζόλα. Στην

- Côte de porc γαλλική ορολογία η λέξη côte περιγράφει και τις χοιρινές μπριζόλες.

Côtelette Παϊδάκια: Ο όρος περιγράφει τα μικρά

- Côtelettes d' agneau κομμάτια κρέατος

από αρνί (με κόκαλο). Ο αγγλικός όρος chop, περιγράφει και τις χοιρινές μπριζόλες.

Ο όρος cutlets περιγράφει μόνο τις μοσχαρίσιες και τις μπριζόλες που προέρχονται από μεγάλο χοιρινό

Délices Γαλλικός όρος που χρησιμοποιείται ευφη-

- Délices de poulet μυστικά 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 menu á la carte.

Porterhouse steak Είναι χοντρή φέτα βοδινού και περιλαμβάνει φιλέτο και κόντρα φιλέτο μαζί. Σερβίρεται για 5 – 6 άτομα.

Raupiettes Ο όρος περιγράφει τις λεπτές φέτες κρέα-

- Raupiettes de veau τος ή ψαριού τυλιγμένες σε μικρά ρολά.

- Raupiettes de sole

Όρος Έννοια

Rumsteak Αγγλικής προέλευσης ορολογία που περιγράφει την μπριζόλα από βοδινό κιλότο.

Beignet Είδος τηγανίτας που προσφέρεται σαν

- Beignets de fromage πρώτο πιάτο ή σαν επιδόρπιο.

- Beignets de bananes

Chateaubriand Φέτα από το 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 σχηματίζει ένα "T".

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 χωρίς

- Tranche de poisson κόκαλο και τη φέτα πεπονιού ή καρπουζιού

- Tranche de melon - Tranche de pastéque

Darne de poisson Ο όρος περιγράφει τη φέτα ψαριού που προέρχεται από μη στρογγυλό ψάρι και έχει κόκαλο.

Filet Φιλέτο: Ο όρος περιγράφει το κομμάτι

- Filet de veau που προέρχεται από το εσωτερικό του
- Filet d' anchois κόντρα φιλέτου του βοδινού. Επίσης, τη
- Filet de boeuf φέτα, χωρίς κόκαλο, από οποιοδήποτε ψά-
- Filet de sole ρι. Ακόμη, κάθε λεπτή φέτα από το στη-
- Filet de saumon θος των πουλερικών. Στην περίπτωση του

Όρος Έννοια

- Filet de porc χοιρινού φιλέτου ονομάζεται ψαρονέφρι.

Foie Gras Γαλλικός όρος που περιγράφει διεθνώς το παχύ συκώτι και ειδικότερα το συκώτι χήνας.

Neige (χιόνι) Ευφημιστικό όνομα της μαρέγκας.

- Neige flambées

Σημειώνεται ότι μόνο το "Répertoire de la cuisine" περιέχει τις 6.000 ονομασίες πιάτων, ενώ το "Dictionary of Gastronomy" περιέχει 2.000 όρους, και το "New Larousse Gastronomique" 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 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.

Έλεγχος Menu

Για τον ουσιαστικό έλεγχο του menu πρέπει να ερευνηθούν όλες οι πτυχές που σχετίζονται με τη σύνθεσή του. οι παράγοντες που πρέπει να εξεταστούν προτείνονται παρακάτω 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. 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.

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;

Σχόλια:

Ημερομηνία:

Ελέγχθηκε από:

Τεχνική Σχεδιασμού menus

Όπως προαναφέρθηκε ο σχεδιασμός menus είναι μία από τις 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, συνίσταται να οργανώσει μια συνάντηση (meeting κατά την ορολογία), με τα άτομα που έχουν αρμοδιότητα στη σύνθεση menu (ακόμη και άτομα που εμπλέκονται έμμεσα όπως είναι το προσωπικό του τμήματος των προμηθειών), για να διερευνηθούν 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 συμβουλευούνται. 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 τις τιμές, αν υπάρχουν).

Παρ' ότι ενδέχεται να μην χρησιμοποιηθούν όλα τα προαναφερθέντα στοιχεία στη σύνθεση menus αποτελούν μια σημαντική βάση για την επιτυχία των περαιτέρω ενεργειών. (Τζωρακολευθερακης 1999)

ΜΕΡΟΣ Β΄



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Γενικά

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

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

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

Διακρίσεις συνεδριακού τουρισμού

Ισχύουν όλες οι διακρίσεις που μνημονεύτηκαν ενδεικτικά στο προηγούμενο κεφάλαιο και αφορούν τον επαγγελματικό τουρισμό μια και ο συνεδριακός αποτελεί ένα επιμέρους τμήμα του.

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

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

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

Η διάρκεια των συνεδρίων

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

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

Το μέγεθος των συνεδρίων

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

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

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

Πιο αναλυτικά:

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

Οι συνέδροι συχνά συνοδεύονται

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

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

Η επιλογή του χρόνου διεξαγωγής των συνεδρίων

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

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

Η επιλογή θερινών μηνών για διεξαγωγή, συνδυάζεται με προορισμούς που δεν έχουν ιδιαίτερα ζεστό κλίμα και προσφέρουν

παράλληλα με το συνέδριο καθεαυτό και εναλλακτική θεώρηση διακοπών έστω και ολιγοήμερων.

Η επιλογή του τόπου διεξαγωγής τους

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

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

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

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

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

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

(στ) Και φυσικά οι κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν.

Η Ευρώπη σαν ήπειρος διεξαγωγής συνεδρίων δέχεται το 60,5% του ολικού αριθμού, η Βόρειος Αμερική το 15%, η Ασία το 12,5%, η Νότιος Αμερική το 5,4%, η Αφρική το 4,4% και η Αυστραλία το 2,2%.

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

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

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

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

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

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

Οι συνεδριακές εκδηλώσεις και οι φορείς τους

Πριν ασχοληθούμε με τους φορείς υπό την αιγίδα των οποίων πραγματώνονται οι συνεδριακές εκδηλώσεις, κρίναμε σκόπιμο να αναφερθούμε συνοπτικά στην ορολογία που χρησιμοποιείται για να τις περιγράψει και να τις συγκεκριμενοποιήσει.

Ορολογία που αφορά εκδηλώσεις συνεδριακού χαρακτήρα

Συνέδρια:

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

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

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

Στη φάση της διεξαγωγής του κυρίως συνεδρίου, απαιτείται μια ειδικά διαμορφωμένη αίθουσα ή κάποιο αμφιθέατρο μεγέθους ανάλογου

του αριθμού των συνέδρων. Στη φάση των δευτερευουσών συνεδριάσεων απαιτούνται μικρότεροι χώροι, όσοι και ο αριθμός των επιτροπών, διαμορφωμένοι ανάλογα.

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

Διασκέψεις – Συνδιασκέψεις:

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

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

Συσκέψεις:

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

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

Συνελεύσεις:

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

Διαλέξεις – Ομιλίες:

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

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

Ημερίδες:

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

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

Φόρουμ (Forum):

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

Συμπόσια:

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

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

Σεμινάρια:

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

“Work shops”:

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

Meetings (Συναντήσεις):

Έχει «πολιτογραφηθεί» σαν όρος και στη γλώσσα μας. Αφορά συναντήσεις καθαρά ενδοεπιχειρησιακού ενδιαφέροντος οι οποίες δεν

έχουν συνεδριακό χαρακτήρα με τη στενή έννοια του όρου. Αποτελούν τις λεγόμενες «εταιρικές» ή επιχειρησιακές συναντήσεις.

Οι φορείς των συνεδριακών

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

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

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

Φορείς μη επιχειρησιακού χαρακτήρα

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

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

Φορείς με επιχειρησιακό χαρακτήρα

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

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

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

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

Είδη συνεδρίων σύμφωνα με τους φορείς που τα συγκαλούν

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

Επιστημονικά συνέδρια

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

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

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

ανθρωπιστικών, κοινωνικοπολιτικών, και θετικών επιστημών, στη συνέχεια εμφανίζονται τα τεχνολογικά και τέλος αυτά της νομικής επιστήμης.

Εμπορικά συνέδρια

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

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

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

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

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

Συνέδρια κομματικού, κοινωνικού, πολιτικού περιεχομένου

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

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

Συνέδρια διεθνών οργανισμών

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

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

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

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

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

Συσκέψεις

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

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

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

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

Σεμινάρια

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

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

Ιθύνοντες (εντεταλμένοι) – Οργανωτές – Σύεδροι

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

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

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

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

Οι ιθύνοντες (εντεταλμένοι)

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

Ανάμεσα στο πλήθος των ενδεχομένων απόψεων και στόχων θα αναφέρουμε:

- την επιθυμία να γίνει το συνέδριο γνωστό στο ευρύ κοινό, που συνεπάγεται την αναζήτηση και επαφή με τα μέσα μαζικής ενημέρωσης,

- την έμφαση στο να συμπεριληφθούν στο πρόγραμμα κοσμικές εκδηλώσεις και εορταστικά γεύματα,
- ή αντίθετα με τα προηγούμενα, την επιδίωξη μιας οικογενειακής ατμόσφαιρας, για την προώθηση των επαφών μεταξύ των συμμετεχόντων και την αύξηση της συνοχής τους.

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

Οι οργανωτές των συνεδρίων

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

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

- Επαγγελματίες οργανωτές συνεδρίων που λειτουργούν συνήθως μέσω γραφείου δημοσίων σχέσεων, είτε γενικού χαρακτήρα, είτε ειδικευμένου στην οργάνωση αποκλειστικά συνεδρίων. Αρκετά τέτοιου είδους γραφεία έχουν κάνει τα τελευταία χρόνια αισθητή την παρουσία τους στο χώρο. Ο συνεργάτης μου Θ. Κουμέλης, αριστούχος απόφοιτος του τμήματος Διοίκησης Επιχειρήσεων του Τ.Ε.Ι. Ηρακλείου Κρήτης, με επιμέλεια «μέλισσας» κατόρθωσε να εντοπίσει αρκετά από αυτά. Τα παρουσιάζουμε στη σελίδα 181 του παραρτήματος.

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

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

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

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

Οι σύνεδροι

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

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

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

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

Τα οφέλη των προορισμών του συνεδριακού τουρισμού

Από αυτά που έχουν μέχρι τώρα τονιστεί, προκύπτουν και τα οφέλη που ο συνεδριακός τουρισμός έχει τη δυνατότητα να προσφέρει στον τόπο υποδοχής του. Αυτά αναλύονται συνοπτικά παρακάτω.

(α) Συμβάλλει στην προβολή του τόπου διεξαγωγής του συνεδρίου, σε ανάλογο με αυτό επίπεδο (τοπικό, περιφερειακό, εθνικό, διεθνές, παγκόσμιο).

(β) Επιτρέπει ανέξοδη διαφήμιση μέσω των συνέδρων, που λόγω της υψηλής κοινωνικοοικονομικής τους θέσης αποτελούν σημαντικό διαφημιστικό «μοχλό».

(γ) Δημιουργεί προϋποθέσεις για επαναλαμβανόμενες διεξαγωγές συνεδρίων, αλλά και για νέες επισκέψεις των συνέδρων στον τόπο με άλλη σύνθεση και ιδιότητα.

(δ) Επιτρέπει τη διασπορά της τουριστικής κίνησης σε ευρύτερα χρονικά και γεωγραφικά πλαίσια:

(1) μπορεί να κατευθύνει σε μη κατ' ανάγκη παραδοσιακούς τουριστικούς προορισμούς,

(2) μπορεί να λειτουργήσει και εκτός τουριστικής αιχμής, (βλέπε διάγραμμα 2) με όλα τα ευεργετικά επακόλουθα για τον τόπο και για τις εμπλεκόμενες με προσφορά των σχετικών υπηρεσιών, επιχειρήσεις.

(ε) Συνεπάγεται υψηλή τουριστική δαπάνη και από την άποψη αυτή αποτελεί τουρισμό επιλεκτικό ή υψηλής εισοδηματικής στάθμης. (Κραβαριτης 1992)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΕΝΟΣ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ

Χαρακτηριστικά στοιχεία ξενοδοχείων ως κέντρων οργάνωσης συνεδρίων

Οι προϋποθέσεις που πρέπει να πληρεί το ξενοδοχείο, ώστε να κάθεται Συνεδριακό Κέντρο είναι οι παρακάτω:

- Συνεδριακή Αίθουσα

Είναι ένας μεγάλος χώρος, με μέγεθος μεταβαλλόμενο κατά προτίμηση και καρέκλες.

- Βοηθητικές Αίθουσες

Είναι μικρότεροι χώροι στην διάθεση ομάδων συνέδρων για προσυεδριάσεις ή επισυεδριάσεις.

- Κλάδοι εκμετάλλευσης

Bar – caffè, restaurant, τηλεφωνικά κέντρα κ.α.

- Πλήρης ηχομόνωση των συνεδριακών αιθουσών.

- Τέλεια ακουστική και φωτισμός.

- Μόνιμο και extra προσωπικό, κατάλληλα εκπαιδευμένο.

Ακόμα σημαντικό ρόλο για την άρτια διεξαγωγή ενός συνεδρίου παίζουν και ορισμένοι εξωξενοδοχειακοί παράγοντες, όπως π.χ. συγκοινωνιακή εξυπηρέτηση, τοπική τουριστική αγορά, τουριστικά ενδιαφέροντα της περιοχής κ.α.

Το Ανθρώπινο Δυναμικό

Το ανθρώπινο δυναμικό αποτελεί στην ουσία το έμψυχο μέρος του εξοπλισμού του Συνεδρίου. Θα πρέπει να έχει βασικό πτυχίο τουριστικής σχολής και επιπρόσθετα θα πρέπει να έχει αποκτήσει την απαραίτητη εξειδίκευση στον συγκεκριμένο τομέα. Οι μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες κάνουν ειδικά Σεμινάρια επιμόρφωσης, για το προσωπικό τους, έτσι αυτό να είναι πλήρως ενημερωμένο για την στρατηγική που πρόκειται να ακολουθήσει.

Η σωστή οργάνωση και συνεργασία ανάμεσα στον διευθυντή συνεδρίων και της brigade του, συμβάλλουν σε μεγάλο βαθμό στην καλή διεξαγωγή και επιτυχία του συνεδρίου. Η brigade αυτή πρέπει να έχει απόλυτη συνεργασία, υπακοή και πειθαρχία. Η ταχύτητα, η αγάπη για την δουλειά, είναι μόνο μερικά από τα βασικά προσόντα που απαιτούνται από το ανθρώπινο δυναμικό του ξενοδοχείου.

Κατά την διεξαγωγή ενός συνεδρίου, εκτός από το μόνιμο προσωπικό του ξενοδοχείου, απαιτούνται και άλλες ειδικότητες. Ο συνεδριακός οπτικοακουστικός εξοπλισμός, πρέπει να χειρίζεται από

τεχνικούς με άρτια τεχνική εκπαίδευση, αλλά και εξοικείωση με τον τύπο εξοπλισμού που διαθέτει η μονάδα – το αντίθετο εκτός από ζημιές στην υποδομή θα μπορούσε να προκαλέσει και προβλήματα στην ομαλή διεξαγωγή του συνεδρίου. Η ίδια προσοχή απαιτείται και όταν ο εξοπλισμός αυτός έχει μισθωθεί από ειδικό γραφείο.

Για την εξυπηρέτηση των συνέδρων, η μονάδα καλείται να εξυπηρετήσει τον οργανωτή τροφοδοτώντας τον με το απαραίτητο προσωπικό όπως συνοδοί, ξεναγοί, δακτυλογράφοι, διερμηνείς κ.λ.π.

Είναι αδύνατο ακόμη και για την μεγαλύτερη μονάδα να απασχολεί για ολόκληρο τον χρόνο ή την season μια ομάδα τέτοιων επαγγελματιών, ειδικά όταν απαιτείται εξειδικευμένη εκπαίδευση, άπταιστη γνώση ξένων γλωσσών, γνώση δακτυλογράφησης ή και χειρισμού Η/Υ.

Οι συνοδοί που καθοδηγούν και συνοδεύουν τους συνέδρους θα πρέπει να γνωρίζουν καλά την περιοχή και να είναι σε θέση να παρέχουν άμεση και αξιόπιστη ενημέρωση ή πληροφόρηση.

Ο Διευθυντής εξυπηρέτησης συνεδρίων

Ο υπεύθυνος της θέσης αυτής έχει σαν βασικό καθήκον τον συντονισμό και επίβλεψη των λειτουργιών εξυπηρέτησης του συνεδρίου.

Όταν έχει πλέον ολοκληρωθεί η πώληση του συνεδρίου στο ξενοδοχείο, ο υπεύθυνος διευθυντής αρχίζει να επεξεργάζεται τις ειδικές λεπτομέρειες που αφορούν το Service με τον υπεύθυνο του συνεδριακού group.

Τα όσα προβλήματα παρουσιασθούν κατά την περίοδο του συνεδρίου, θα λυθούν από τον διευθυντή εξυπηρέτησης και συνεδρίου.

Ο υπεύθυνος διευθυντής Συνεδρίων θα πρέπει να έχει συνεργασία με όλους τους κλάδους εκμετάλλευσης του ξενοδοχείου, π.χ. εστιατόριο, bar, δεξιώσεις κ.α.

Ο υπεύθυνος του Συνεδρίου έχει ακόμα υπό την επίβλεψη του τον χώρο της οπτικοακουστικής εγκατάστασης (set – up) καθώς και την ασφάλεια του Χώρου και των ανθρώπων που είναι υπεύθυνοι γι' αυτήν.

Πως γίνεται κάποιος Διευθυντής Συνεδρίων; Αν και δεν υπάρχουν ορισμένοι κανόνες, οι περισσότεροι είναι υπάλληλοι του τμήματος Υποδοχής ή ο Εστίαρχος των Δεξιώσεων.

Τα καθήκοντα του Διευθυντή Συνεδρίων μπορούν να αναπτυχθούν στα επόμενα οκτώ στάδια.

I) Παραλαμβάνει την σχετικά αλληλογραφία από τον πελάτη καθώς και το ιδιωτικό συμφωνητικό που έχει υπογραφεί, ελέγχοντας το για κάθε ασάφεια.

II) Καταγράφει το συνέδριο στο βιβλίο «εκδηλώσεων Συνεδρίων».

III) Έρχεται σε επαφή με τους οργανωτές του συνεδρίου και διευκρινίζονται εκεί κενά και ασάφειες που δεν καλύφθηκαν ακόμη.

IV) Ενημερώνει γραπτά (φωτοτυπημένα σχετικά έγγραφα) όλα τα συνεργαζόμενα τμήματα.

V) Συγκαλεί εσωτερικές συσκέψεις με τους υπεύθυνους τμημάτων που θα συνεργασθούν για την διεξαγωγή.

VI) Προσκαλεί τους οργανωτές σε κοινή σύσκεψη μερικές μέρες πριν από την έναρξη του Συνεδρίου.

VII) Παρακολουθεί και ελέγχει κατά τη διάρκεια του Συνεδρίου για κάθε αρνητική έκπληξη.

VIII) Ρυθμίζει με το πέρας του συνεδρίου θέματα τελικής χρέωσης.

Γνωρίζει ακόμα ότι ο ικανοποιημένος πελάτης είναι πολύ πιθανόν να προτιμήσει ξανά την μονάδα.

Κρατήσεις

Οι κρατήσεις των δωματίων στέλνονται στα μέλη του group 3 – 6 μήνες πριν το συνέδριο.

Τα συστήματα κρατήσεων που χρησιμοποιούνται σήμερα, είναι τα Fax, οι ταχυδρομικές επιστολές, και το ηλεκτρονικό ταχυδρομείο (e-mail). Η επικοινωνία πρέπει να είναι απλή και ξεκάθαρη έτσι ώστε το τμήμα κρατήσεων να ξέρει τις ημερομηνίες άφιξης και αναχώρησης καθώς και τις ώρες άφιξης και αναχώρησης. Ακόμα θα πρέπει να γνωρίζει το είδος του δωματίου ή δωματίων που ζητά ο σύνοδος και τις λίστες δωματίων.

Τα περισσότερα ξενοδοχεία προτιμούν να λαμβάνουν μια σταθερή rooming list από τον group leader παρά να έχουν μεμονωμένη επικοινωνία με κάθε σύνοδο. Ο αρχηγός του group αφού συγκεντρώσει τις επιστολές απ' όλους τους συνέδρους που ενδιαφέρονται να συμμετάσχουν φτιάχνει μια λίστα με τα δωμάτια που θα καταληφθούν απ' αυτούς και την αποστέλλει στο ξενοδοχείο όπου την παραλαμβάνει ο προϊστάμενος υποδοχής και την παραδίδει στον υπεύθυνο κρατήσεων του ξενοδοχείου, όπου θα γίνει το συνέδριο. Είναι σημαντικό για το τμήμα της υποδοχής αν οι κρατήσεις γίνουν μεμονωμένα ή με την χρήση λίστας.

Οι λίστες δωματίων χρησιμοποιούνται σε συνέδρια όπου η συμμετοχή είναι υποχρεωτική. Ο διευθυντής συνεδρίων θα πρέπει να προβάλλει την χρήση της λίστας, γιατί έτσι μειώνεται ο φόρτος εργασίας του τμήματος κρατήσεων, της υποδοχής.

Ακόμη μπορούν να γίνουν κρατήσεις μέσω τουριστικού γραφείου, να αναλάβει δηλαδή αυτό την δουλειά του αρχηγού του group.

Όταν τα μέλη λάβουν «πακέτα» από το ταξιδιωτικό γραφείο στέλνουν τις ονομαστικές τους κρατήσεις πάλι στο ταξιδιωτικό γραφείο

που θα έρθει σε συνεννόηση με τα ξενοδοχεία σχετικά με το κλείσιμο των δωματίων, σύμφωνα με τις επιθυμίες των συνέδρων. Το κάθε μέλος θα πρέπει να αναφέρει και μια δεύτερη ή τρίτη επιλογή σε περίπτωση που η πρώτη επιλογή δεν είναι δυνατόν να ικανοποιηθεί.

Τα τουριστικά γραφεία χρειάζονται και ζητούν ένα χρονικό διάστημα περίπου 6 μηνών πριν αρχίσουν οι εργασίες του συνεδρίου, ώστε να μπορούν να φέρουν εις πέρας τις κρατήσεις.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΑ ΔΩΜΑΤΙΑ VIP'S

Ο υπεύθυνος των συνέδρων ετοιμάζει μια κατάσταση με τους επίσημους προσκεκλημένους και την παραδίδει στο διευθυντή συνεδρίων του ξενοδοχείου. Τα καλύτερα δωμάτια δίνονται πάντα στους νίρ's ανεξάρτητα από την πληρότητα του ξενοδοχείου. Απαραίτητη είναι ακόμα η ακριβή ώρα άφιξης ώστε να είναι προετοιμασμένη και η reception του ξενοδοχείου κατάλληλα. Η πολιτική των μεγάλων Συνεδριακών Κέντρων είναι να δίδεται ιδιαίτερη προσοχή στους νίρ's και τις επιθυμίες τους. Υπηρεσίες όπως ιδιαίτερη διακόσμηση, λουλούδια, ποτά καθώς και ιδιαίτερα εξειδικευμένο προσωπικό εξυπηρέτησης, θεωρούνται δεδομένα.

Τιμές Δωματίων

Ένας από τους παράγοντες που παίζουν βασικό ρόλο στο κλείσιμο ενός συνεδρίου είναι οι τιμές βάσει των οποίων θα χρεωθούν τα δωμάτια των συνέδρων. Αυτές είναι σε άμεση συνάρτηση με:

- I) την εποχή
- II) το μέγεθος του συνεδριακού group
- III) το χρόνο παραμονής των συνέδρων
- IV) είδος δωματίων (μονόκλινα δίκλινα)
- V) επιτυχία προηγούμενων συνεδρίων από τον συγκεκριμένο οργανισμό.

Μερικοί παράγοντες που μπορούν να οδηγήσουν σε μείωση της τιμής είναι οι εξής:

- I) reception – party την παραμονή της έναρξης του συνεδρίου
- II) coffee – breaks (π.χ. 10:30 – 11:00 και 17:30 – 18:00)
- III) Οι σύνεδροι να μένουν με όρους HB ή FB
- IV) Να γίνει την τελευταία μέρα του συνεδρίου δείπνο με special buffet, special menu ή Σόναρε Γκαλά.
- V) Να γίνουν εκθέσεις παράλληλα με το συνέδριο
- VI) Το ποσό των χρημάτων που θα χαλάσει το group γενικά
- VII) Ο αριθμός των συνέδρων.

Η μη προσέλευση των συνέδρων

Οι προκαταβολές συχνά χρησιμοποιούνται ως μέσο αντιμετώπισης. Με τον όρο εγγυημένη κράτηση ο σύεδρος δεν καταλαβαίνει ότι έχει συμφωνήσει να πληρώσει για το δωμάτιο ακόμη και αν δεν εμφανιστεί.

Άφιξη / Αναχώρηση

Check In

Όταν οι σύεδροι φτάσουν στο συνεδριακό κέντρο, όλοι μαζί σαν ομάδα, ο αντιπρόεδρος του υπογράφει την κάρτα ενοικίασεως των δωματίων και παίρνει τα αντίστοιχα κλειδιά.

Όσον αφορά τις εγγραφές των συνέδρων στις εκδηλώσεις, οι συμμετέχοντες λαμβάνουν «συνεδριακά πακέτα» και πληρώνουν τα έξοδα συμμετοχής στους αντιπροσώπους του οργανισμού ή της επιχείρησης για λογαριασμό της οποίας γίνεται το συνέδριο.

Για την εγγραφή των συνέδρων, χρησιμοποιούνται τρία διαφορετικά γραφεία, που προσφέρουν τις εξής υπηρεσίες.

- την παράδοση των Συνεδριακών πακέτων
- την είσπραξη του αντιτίμου συμμετοχής, με ταυτόχρονη παράδοση της ταυτότητας του
- την παροχή πληροφοριών σχετικά με διάφορες εκδηλώσεις, που μπορεί να προσφέρονται.

Συνήθως το πακέτο περιέχει

- Λίστα των γεγονότων του συνεδρίου
- Κουπόνια πληρωμών για τρόφιμα, ποτά (αν προβλέπονται)
- Ένα γράμμα γνωριμίας που θα αναλύει τους λόγους και σκοπούς του συνεδρίου
- Μια λίστα με τα ονόματα των υπεύθυνων και αντιπροσώπων
- Πληροφορίες για τους ομιλητές και τις ομιλίες τους.

Εδώ ο διευθυντής συνεδρίων έχει μια ευκαιρία να προβάλλει το ξενοδοχείο και τις εσωτερικές πωλήσεις υπηρεσιών του. Θα το πετύχει αν μέσα στο «πακέτο» του συνεδρίου συμπεριλάβει – ύστερα από συνεννόηση με τον αντιπρόσωπο των συνέδρων τα εξής:

- Τις ανέσεις του ξενοδοχείου
- Τις ώρες λειτουργίας των τμημάτων του
- Τις διαδικασίες για γρήγορη εξόφληση και ομαλή αναχώρηση
- Μικρά δώρα του ξενοδοχείου (μπρελόκ, στυλό, σημειωματάρια).

Check Out

Ένα προβληματικό check out μπορεί να καταστρέψει ένα πολύ καλά οργανωμένο συνέδριο. Συνήθως η ώρα του check out τοποθετείται γύρω στις 10:00 με 12:00 το μεσημέρι.

Πολλά συνέδρια τελειώνουν με ένα μεσημεριανό ελαφρύ γεύμα για τους συνέδρους. Σε αυτήν την περίπτωση οι διαδικασίες αναχώρησης και πληρωμών γίνονται μετά απ' αυτό.

Υπάρχει και το σύστημα του express check out που μπορεί να λειτουργήσει μόνο όταν η ομάδα των συνέδρων θα πραγματοποιήσει τις πληρωμές τις με πιστωτικές κάρτες. Πρέπει να γίνει γνωστό στον διευθυντή συνεδρίων νωρίς, έτσι ώστε να κινήσει έγκαιρα τις διαδικασίες για την χρησιμοποίηση του συστήματος αυτού.

Προετοιμασία συνεδρίου

1. Προσυνεδριακή συνάντηση

Ο διευθυντής πωλήσεων κανονίζει την διεξαγωγή μιας προ – συνεδριακής συνάντησης ανάμεσα σε αυτόν στον διευθυντή συνεδρίων και της brigade του. Δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι η άμεση και συχνή επικοινωνία, είναι ο βασικότερος ίσως παράγοντας στην όλη συνεδριακή υπόθεση.

2. Δελτίο προγράμματος συνεδρίου

Συντάσσεται από τον διευθυντή συνεδρίου. Το δελτίο προγράμματος καλύπτει και αναλύει όλες τις δραστηριότητες που θα λάβουν μέρος μέσα στο συνεδριακό κέντρο, όπως π.χ. συναντήσεις, ομιλίες, διαλείμματα κ.α.

3. Οριστικοποίηση του προγράμματος

Πρέπει να δοθεί ξεχωριστή προσοχή σε κάθε επιμέρους εκδήλωση και λειτουργία. Αυτό επιτυγχάνεται πρώτα με την σύνταξη του Δελτίου Λειτουργιών της Εκδήλωσης. Τα περισσότερα στοιχεία για την σύνταξη του παίρνονται από το Δελτίο Προγράμματος, π.χ. το είδος της αίθουσας, διακόσμηση, οπτικοακουστικά συστήματα κ.λ.π.

Συνεδριακοί Χώροι

1. Είδη / λειτουργικές αρχές

Οι χώροι σε ένα ξενοδοχείο, που αφορούν την συνεδριακή του πελατεία πρέπει να καλύπτουν τις συγκεκριμένες ανάγκες της, που συνδέονται με το συνέδριο αυτό.

Οι χώροι αυτοί κατατάσσονται σε:

1) Χώρους συνεδριάσεων

- II) Χώρους εκθέσεων
- III) Χώρους συνεστιάσεων (δεξιώσεων, συγκεντρώσεων, buffet κ.λ.π.)

Η συνεδριακή αίθουσα πρέπει να τηρεί βασικές κατασκευαστικές αρχές που συνίστανται σε:

I) Σωστή ένταξη της αίθουσας μέσα στον συνολικό Χώρο της ξενοδοχειακής μονάδας, η οποία θα επιτρέπει:

- Το διαχωρισμό της κυκλοφορίας μεταξύ των συνέδρων, που είναι ένοικοι του ξενοδοχείου και μη.

- Την δημιουργία πρόσθετων εισόδων – εξόδων για τους συνέδρους, που δεν είναι ένοικοι.

- Την εύκολη κυκλοφορία – μεταφορά από προς τα επισιτιστικά τμήματα και τους αποθηκευτικούς Χώρους του συνεδριακού εξοπλισμού.

- II) Λειτουργία εστιατορίων

- III) Κλάδους εκμετάλλευσης (χωλλ, καφέ και αναψυκτικών)

- IV) Πρόβλεψη για λειτουργία κλιματιστικού συστήματος

- V) Πυρασφάλεια υψηλών προδιαγραφών

- VI) Κατάλληλη διακόσμηση

- VII) Σωστή επιλογή του μόνιμου και κινητού εξοπλισμού και επιπλώσεως

- VIII) Δυνατότητα αυξομείωσης του Χώρου και εναλλαγής της χρήσης του.

2. Διατάξεις Συνεδριακών Χώρων

Διατάξεις βάση καθισμάτων

Γενικά εξαρτάται από το μέγεθος της αίθουσας (σε m^2) τον αριθμό των συνέδρων και το τι θα τοποθετήσουμε (καρέκλες, πολυθρόνες, έδρανα, τραπέζια).

Για 400 – 500 άτομα, οι διάδρομοι πρέπει να έχουν πλάτος 1,85 – 2,00 m. Όταν τα άτομα είναι λιγότερα από 400, οι διάδρομοι πρέπει να έχουν πλάτος 1,25 – 1,60 m. Θα πρέπει ακόμα να υπάρχουν διπλοί διάδρομοι ενώ αν γίνεται διάλογος μεταξύ ομιλητού και συνέδρων θα πρέπει να είναι εγκατεστημένα σε διάφορα σημεία ασύρματα μικρόφωνα. Επίσης η απόσταση μεταξύ διπλανών καθισμάτων, πρέπει να είναι το λιγότερο 5 cm. Η απόσταση ενός καθίσματος από το μπροστινό του, πρέπει να είναι 85 cm. Η απόσταση της πρώτης σειράς καθισμάτων πρέπει να απέχει το λιγότερο 1,80 m από την μπροστινή πλευρά της εξέδρας ή των τραπεζιών επικεφαλής.

Οι διατάξεις καθισμάτων είναι γνωστές από τα θέατρα.

I) Στον κλασσικό θεατρικό τύπο, η διάταξη είναι σε ευθεία.

II) Ο ημικυκλικός θεατρικός κύκλος έχει τα καθίσματα τοποθετημένα κυκλικά

III) Στον κυκλικό θεατρικό τύπο, τα καθίσματα έχουν τοποθετηθεί κυκλικά.

IV) Στο σχήμα V τοποθετούμε τις καρέκλες όπως στους 2 προηγούμενους τύπους διατάξεων.

Τα έδρανα

Έχουν πλάτος 46 – 48 cm και η χρήση τους παρέχει μεγαλύτερη άνεση από τα καθίσματα. Η απόσταση της πρώτης σειράς των εδράνων από την εξέδρα, πρέπει να είναι 3,60 m.

Στα έδρανα τοποθετείται ποτήρι νερού και μια φιάλη εμφιαλωμένου νερού καθώς και ατομικά τασάκια για κάθε άτομο.

Διατάξεις βάση τραπεζιών

Τα τραπέζια έχουν πλάτος 76 έως 85 cm. Οι πλάτες των καθισμάτων πρέπει να απέχουν από τον τοίχο 1 έως 1,25 m. τα κυριότερα σχήματα είναι τα εξής:

α) Σχήμα τύπου Π

Είναι κλασσικό και χρησιμοποιείται για 31 έως 56 άτομα (μπορεί να γίνει και για 85 άτομα). Στα τραπέζια της κεφαλής δεν τοποθετούνται από την εσωτερική πλευρά καθίσματα.

Κάποιοι άλλοι τύποι είναι:

β) το σχέδιο πέταλο

γ) το σχέδιο "Γ"

δ) το σχέδιο "Ε"

ε) το σχέδιο "Ι" κ.α.

3. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΩΝ ΧΩΡΩΝ

Ο διευθυντής συνεδρίων έχει συνεχή συνεργασία με τον αντιπρόσωπο των Συνέδρων ή διοργανωτή του συνεδρίου (meeting planner) για την εφαρμογή του σχεδιασμού, της πραγματοποίησης ειδικών γεγονότων σε διαφορετικές αίθουσες, μια εργασία δύσκολη και περίπλοκη. Οι διάφοροι οργανισμοί που συμμετέχουν στην διεξαγωγή των συνεδρίων μπορεί να προέρχονται από διαφορετικούς Χώρους επαγγελματικής δραστηριότητας ή ακόμα και από τον ίδιο – να πρόκειται δηλαδή για ανταγωνιστές. Αυτά τα προβλήματα παρουσιάζονται όταν γίνονται δυο ή περισσότερα συνέδρια στον ίδιο συνεδριακό χώρο. Το ζήτημα που θέλει προσοχή, είναι το ωριαίο πρόγραμμα χρησιμοποίησης των αιθουσών.

Ε. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ / ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΩΝ ΧΩΡΩΝ

1. Έπιπλα

Οι βασικότερες προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούν τα έπιπλα, είναι (από την πείρα μου):

- α) Ευκολία αποθήκευσης
- β) Αντοχή και διάρκεια
- γ) Λειτουργικότητα
- δ) Πολλαπλότητα χρήσεων

Καθίσματα: που χρησιμοποιούνται για Συνέδρια.

Έχουν διαστάσεις 45 cm με 42 cm ύψος.

Τα στοιβαζόμενα καθίσματα έχουν διαστάσεις 50X50X44, δεν είναι όμως άνετα.

Τα καθίσματα του τύπου 45X45X42 χρησιμοποιούνται κυρίως σε Συνεστιάσεις.

Τραπέζια: Έχουν ύψος συνήθως 75 cm οι διαστάσεις του κλασσικού τετράγωνου τραπέζιού είναι 75X75X75.

Τα τραπέζια 44 – 46 cm του τύπου αυτού, χρησιμοποιούνται μόνον για έδρανα (συσκέψεις).

Τα τραπέζια που έχουν πλάτος 75 cm χρησιμοποιούνται σαν τραπέζια "κεφαλής" του Συνεδρίου.

Τα στρογγυλά τραπέζια ποικίλλουν σε διαστάσεις. Η διάμετρος του 1,25 m είναι 4 – 6 άτομα (κουβερ) του 1,60 m για 8 – 10 άτομα (κουβερ) και 1,80 – 2 m για 10 – 12 άτομα (κουβερ).

Τα τραπέζια εξυπηρετούν επίσης και μερικές ομάδες εργασίας.

Τα τραπέζια τύπου "σερπαντίνες" (με βιδωτά πόδια) χρησιμοποιούνται σε Συνεστιάσεις π.χ. (τύπου μπουφέ).

2. ΕΞΕΔΡΕΣ / ΑΝΑΛΟΓΙΑ / ΠΙΝΑΚΕΣ

Οι εξέδρες που υπάρχουν σε πολλούς τύπους, χρησιμοποιούνται για να υπερυψώσουν τα τιμώμενα πρόσωπα σε Συνέδρια – Συνεστιάσεις κ.λ.π. Οι εξέδρες καλύπτονται με χαλί ή μοκέτα.

Χαρακτηριστικά μεγέθη: Ύψος 20 cm – 35 cm – 45 cm, Μήκος 1,30 m – 1,90 m – 2,60 m Πλάτος 1,25 – 1,90 m.

Τα αναλόγια υπάρχουν και αυτά σε πολλά μοντέλα. Πίνακες υπάρχουν φορητοί, καθαροί με κιμωλίες και ένα σφουγγάρι για σβήσιμο. Επίσης, υπάρχουν οι λευκοί πίνακες με ειδικό μαρκαδόρο διαρκείας.

3. ΟΠΤΙΚΟΑΚΟΥΣΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Βασικό ρόλο στην διεξαγωγή ενός Συνεδρίου, παίζει ο οπτικοακουστικός εξοπλισμός. Τα περισσότερα ξενοδοχεία ενοικιάζουν από ειδικές επιχειρήσεις (Γραφεία) εξοπλισμό και Μπριγκάντ με το κατάλληλο προσωπικό.

Οι λόγοι που οι ξενοδοχειακές μονάδες δεν διαθέτουν οπτικοακουστικό εξοπλισμό, είναι οι εξής:

Η απόσβεση τέτοιου εξοπλισμού είναι δύσκολη. Η απόσβεση τέτοιας δαπάνης είναι αμφίβολη. Μη ξεχνάμε ότι η τεχνολογική πρόοδος, σχεδόν κάθε ένα ή δύο χρόνια βγάζει νέα πιο σύγχρονα μοντέλα.

– Οι περισσότερες ξενοδοχειακές μονάδες δεν έχουν ειδικούς αποθηκευτικούς χώρους.

– Η ενοικίαση εξοπλισμού έχει πολλές δυνατότητες (τρεις προσφορές), από γραφεία ενοικίασης και έχουμε την δυνατότητα να πετύχουμε χαμηλές τιμές.

Τα είδη του σχετικού εξοπλισμού, είναι τα εξής:

Ηχητικά συστήματα:

Οι ενισχυτές, τα ηχεία και τα μικρόφωνα (με βάσεις) είναι τα πιο απαραίτητα.

Η σωστή διανομή ήχου μέσα στο χώρο, είναι βασική.

Ο ήχος φθάνει στο αυτί με τη μορφή περιοδικών μεταβολών στην ατμοσφαιρική πίεση, η ίδια ατμοσφαιρική πίεση, μετριέται από τον μετεωρολόγο με ένα βαρόμετρο.

Οι μεταβολές της πίεσης που αντιστοιχούν στον ήχο, είναι τόσο μικρές στο μέγεθος και μεταβάλλονται τόσο γρήγορα για να παρατηρηθούν από το βαρόμετρο. Αυτές οι μεταβολές στην πίεση ονομάζονται πίεςεις ηχητικών κυμάτων και μπορούμε να τις φανταστούμε όπως τα κύματα που βλέπουμε σε μια πισίνα με νερό, όταν πέσει μια πέτρα. π.χ.

Φωτισμός

Στην εξέδρα όταν βρίσκεται σε μόνιμη θέση, με την βοήθεια ειδικών τοποθετούμε φωτισμό στα σταθερά σημεία. Όταν αλλάζει η θέση της εξέδρας, τοποθετούμε πρόσθετα κινητά στοιχεία φωτισμού.

Γενικά ο φωτισμός πρέπει να είναι επαρκής. (Ο Σύεδρος να διαβάσει άνετα εφημερίδα ή το πρόγραμμα ή το πρόγραμμα του Συνεδρίου).

Κινηματογραφικές μηχανές προβολής

Τοποθετούνται σε ειδικό δωμάτιο με ηχομόνωση και ο εξωτερικός τοίχος που είναι (απέναντι από την οθόνη) έχει 2 ή 3 τετράγωνες κυψέλες. Η χρήση τους στα Συνέδρια μειώνεται. Οι ταινίες 16 χιλιοστών κάνουν για τις μηχανές προβολής.

Μηχάνημα προβολής Σλάϊντς

Υπάρχουν πολλοί τύποι και πολλές μάρκες, που η κάθε μάρκα έχει το δίσκο της (δίσκο για slides).

Οθόνες προβολής

Οι λευκές οθόνες προτιμούνται και τοποθετούνται στον τοίχο με ειδικά άγκιστρα.

Επιδιασκόπιο

Η μηχανή που προβάλλει οτιδήποτε, απαιτείται αφού πρώτα τυπωθεί σε διαφάνεια.

View - Graph

Ο ομιλητής τη στιγμή της ομιλίας του, μπορεί στην γυάλινη οθόνη του μηχανήματος, να προβάλλει τις σημειώσεις που να γράφει εκείνη τη στιγμή με ειδικό μολύβι.

Video – Δορυφορική Τηλεόραση

Αποτελεί την πιο ασφαλή μέθοδο προβολής (Video), γι' αυτό έχει επεκταθεί σε μεγάλο βαθμό. Η προβολή γίνεται μέσω της οθόνης της τηλεόρασης και συνήθως χρησιμοποιείται σε ολιγομελείς ομάδες.

Με την συνεχή εξέλιξη της τεχνολογίας, έχουν κυκλοφορήσει στην αγορά τεράστιες οθόνες τηλεόρασης.

Επίσης υπάρχει το σύστημα της βιντεοπροβολής, που επιτρέπει στον ομιλητή να προβάλλει την εικόνα του στην οθόνη της τηλεόρασης, μέσω μιας κάμερας που τον κινηματογραφεί και μεταδίδει ταυτόχρονα μέσω της δορυφορικής τηλεόρασης. Υπάρχει η δυνατότητα ταυτόχρονου διαλόγου και οπτικής επαφής ατόμων που βρίσκονται σε άλλα σημεία της γης.

Ονομάζεται "τηλεδιάσκεψη".

Σε εκδηλώσεις γίνεται η χρήση μόνιτορ και κλειστού κυκλώματος τηλεόρασης.

Οι υπεύθυνοι μπορούν έτσι να είναι ενήμεροι για το τι συμβαίνει στους χώρους, όπου πραγματοποιείται το Συνέδριο και να προλάβουν κάθε δυσλειτουργία, π.χ. άσχημο φωτισμό, set – up (τακτοποίηση Συνεδρών), μη προσκεκλημένα άτομα μέσα στην αίθουσα κ.α.

Μεταφραστικές εγκαταστάσεις

Τα ξενοδοχεία που εξυπηρετούν μεγάλα διεθνή Συνέδρια. Έχουν πάγια εγκατάσταση.

Το σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης περιλαμβάνει:

- Μικρόφωνο και ακουστικά σε κάθε θέση Συνεδρίου και σύστημα επιλογής γλώσσας επιθυμίας του, διακόπτη για τον ήχο.
- Θάλαμος για τους μεταφραστές (ειδικός).
- Ειδικό τεχνικό κέντρο με τα μηχανήματα συντονισμού, ηχομόνωση.

Για κάθε γλώσσα χρειάζεται ο αντίστοιχος μεταφραστικός θάλαμος με ειδική ηχομόνωση.

Τα νέου τύπου μεταφραστικά συστήματα, είναι όπως τα ασύρματα.

Μαγνητόφωνα, γραφομηχανές, φωτοτυπικά μηχανήματα

Ο διευθυντής Συνεδρίων συνήθως, μετά την διαλογή από τον πελάτη της καλύτερης εταιρείας, βοηθά στην πραγματοποίηση των παραπάνω λειτουργιών.

Συστήματα επικοινωνίας και τηλεφωνικές εγκαταστάσεις με ασύρματη ή ενσύρματη μέθοδο:

Είναι σημαντικά σε μεγάλα Συνέδρια, ώστε να επικοινωνούν οι Σύεδροι κ.λ.π.

Οι συσκευές είναι σε άλλο ειδικό χώρο.

Τα ασύρματα (ή επαναφορτιζόμενα) τηλέφωνα έχουν μεγάλη χρησιμότητα.

Επίσης είναι απαραίτητη η ύπαρξη Τέλεξ – Τέλεφαξ (telex – telefax) καθώς και μεγάλος αριθμός τηλεφωνικών εξωτερικών γραμμών, για να διευκολύνει τους Συνέδρους, καθώς και τους δημοσιογράφους που εκπροσωπούν εφημερίδες και περιοδικά.

Καθαρισμός Συνεδριακών Χώρων.

Μετά το τέλος μιας Συνεδρίασης ή Συνεστίασης, γίνεται ο καθαρισμός της αίθουσας που χρησιμοποιήθηκε. Οι καρέκλες και τα τραπέζια πρέπει ταχύτατα να αποθηκευτούν με προσοχή από το προσωπικό.

ΣΤ. ΑΛΛΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

1. ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΧΩΡΩΝ (SECURITY)

Υπάρχουν ειδικές εταιρείες ασφάλειας χώρων, όπως π.χ. στα "Α. Βασιλόπουλος" στην Πάτρα, που έκανε στις 2/11/94 την δεξίωση των εγκαινίων Μπριγκάτ σπουδαστών του Τμήματος Τουριστικών Επιχειρήσεων, με υπεύθυνο Εστιάρχο, Καθηγητή Εφαρμογών.

Βγαίνοντας το Τμήμα δυναμικά στην Τουριστική αγορά (Κέτερινκ) είχε το SECURITY με υπεύθυνο διευθυντή ασφαλείας συνταξιούχο Αστυνόμο Α.

Έτσι γίνεται και στα διεθνή Συνέδρια. Το προσωπικό ασφαλείας είναι απαραίτητο κατά την είσοδο και έξοδο επισκεπτών στο χώρο του Συνεδρίου. Γιατί μπορούν να εισέλθουν άτομα ξένα στις αίθουσες που χρησιμοποιούνται.

Οι Σύεδροι πρέπει να έχουν ειδική ταυτότητα συμμετοχής (εκτός από την κονκάρδα), ώστε μόνο οι Σύεδροι πρέπει να έχουν πρόσβαση στους χώρους, ώστε να μην μπορούν να εισέλθουν ύποπτα άτομα (π.χ. πράκτορες άλλων συμφερόντων).

Στα διεθνή Συνέδρια τα πράγματα είναι πιο δύσκολα και χρειάζεται μεγάλη προσοχή.

Τα ηλεκτρονικά συστήματα παρακολούθησης, δεν χρησιμοποιούνται λόγω κόστους τους.

Τα βασικά καθήκοντα του προσωπικού ασφαλείας είναι:

- Η απομάκρυνση ύποπτων ατόμων (ταραχοποιών) χωρίς να προκαλέσουν την προσοχή των Συνεδρίων.
- Προειδοποίηση των Συνέδρων για τοποθέτηση βομβών.

- Να είναι γνώστες των εξόδων (exits) του ξενοδοχείου, ώστε σε περίπτωση πυρκαϊάς στο κτίριο, να μπορούν να καθοδηγήσουν τους καλεσμένους.
- Σε καταστάσεις πανικού, έλεγχο σε ομάδες ανθρώπων.
- Γνώση των νόμων που έχουν σχέση με την δουλειά τους.

2. ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑ

Στα καθήκοντα του Διευθυντή Συνεδρίων είναι η επιθεώρηση των Συνεδριακών χώρων, σχετικά με την ασφάλεια που παρέχουν σε περίπτωση φωτιάς.

- Τα κυριότερα σημεία που πρέπει να προσεχθούν, είναι τα εξής:

1. Τοποθέτηση συστήματος συναγερμού.
2. Τοποθέτηση σημάτων εξόδου (Exit) που οδηγούν στις πόρτες εξόδων του ξενοδοχείου, με αυτόματη ύπαρξη ειδικού φωτισμού σε περίπτωση συναγερμού.
3. Ο αντιπρόσωπος των Συνέδρων πρέπει να αναγνωρίζει πότε πρόκειται για συναγερμό φωτιάς.
4. Να μην υπάρχουν εμπόδια στους διαδρόμους (Exit) και οι έξοδοι (πόρτες) δεν πρέπει να είναι κλειδωμένες.
5. Οι πόρτες που οδηγούν στις σκάλες κινδύνου, ανοίγουν και κλείνουν με ειδικό μηχανισμό.
6. Οδηγίες σε περίπτωση φωτιάς βρίσκονται σε όλα τα δωμάτια και σε άλλα εμφανή σημεία των κλάδων εκμετάλλευσης π.χ. καφετέρια.
7. Απαγορεύεται αυστηρά σε περίπτωση πυρκαϊάς η χρησιμοποίηση ανελκυστήρων.
8. Οι αίθουσες Συνεδρίων έχουν πόρτες εξόδου – εισόδου ανάλογες με τα τ.μ. τους, π.χ. αίθουσα 300 έως 320 άτομα: 2 έξοδοι, για 950 έως 1000 άτομα: 3 έξοδοι, από 1000 έως 1100 άτομα: 4 έξοδοι, από 1100 έως 1400 άτομα: 6 έξοδοι.
9. Τα διάφορα ντεκόρ και οι πόρτες (με μηχανισμούς πρέπει να είναι από κατάλληλα υλικά, που εμποδίζουν την εξάπλωση της φωτιάς (βραδύκαυστα).
10. Να υπάρχει υπεύθυνος ασφαλείας (πυρασφάλεια) για την πρόληψη αλλά και τον γρήγορο εντοπισμό φωτιάς.
11. Ομάδες πυρασφάλειας από την Μπριγκάντ του προσωπικού του Συνεδρίου, έχουν εκπαιδευτεί στην Πυροσβεστική υπηρεσία και περνούν ειδική ταυτότητα, για να βοηθήσουν στην κατάσβεση της φωτιάς και στην ασφάλεια των πελατών.

3. ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ

Για την ομαλή διεξαγωγή ενός Συνεδρίου είναι η Γραμματεία που λειτουργεί επί τόπου πρέπει η Μπριγκάντ του προσωπικού να είναι ευγενική και ευχάριστη συμπεριφορά. Η Γραμματεία (Μπριγκάντ) από την αρχή έως το τέλος είναι στελεχωμένη από μόνιμο προσωπικό.

Για να είναι τα βασικά εργαλεία της Γραμματείας, για την καλή λειτουργίας της:

α) Ένας πίνακας ανακοινώσεων.

β) Ένας πίνακας μηνυμάτων προς και από τους Συνέδρους.

Τα βασικά έντυπα που θα μπορεί κάποιος να προμηθευτεί από την Γραμματεία, είναι τα εξής:

α) Ντοσιέ ή μεγάλοι φάκελοι για την αποστολή έντυπου υλικού (τελικό πρόγραμμα).

β) Αποδείξεις καταβολής αντιτίμου συμμετοχής.

γ) Προσκλήσεις για τις διάφορες εκδηλώσεις στα πλαίσια του Συνεδρίου.

δ) Τα κείμενα εισηγήσεων – ομιλιών.

ε) Έντυπο με πληροφορίες για τον τόπο που γίνεται το Συνέδριο.

στ) Επιστολές "ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΑΤΕ" για τα δωμάτια των ξενοδοχείων και κάρτες που γράφουν τον αριθμό δωματίου.

ζ) Δωπλώματα παρακολούθησης του Συνεδρίου.

η) Μολύβια διάρκειας, στυλό και μαρκαδόροι.

θ) Μπλοκ χαρτιού για σημειώσεις.

ι) Οι κονκάρδες πέτου έχουν άλλα χρήματα για τους Συνέδρους, τους Οργανωτές, τους Παρατηρητές, τους Εκπροσώπους των Μ.Μ.Ε., Security κ.λ.π.

ΣΤΙΣ ΣΥΖΥΓΟΥΣ ΣΥΝΕΔΡΩΝ:

Οι κύριες δραστηριότητες που θα μπορούσαν να προτιμηθούν από τις ενδιαφερόμενες, είναι:

α) Συγκεντρώσεις σε μια ειδικά ζεστή αίθουσα, όπου οι Σύεδροι θα μπορούν να συζητήσουν και να καταστρώσουν τα σχέδια τους κατά την διάρκεια του Συνεδρίου.

Καφές – τσάι και πετι – φουρ να παρέχονται από το ξενοδοχείο.

β) Εκδηλώσεις με την τρέχουσα γυναικεία μονάδα.

Σερβίρονται cocktails π.χ. φρουτ – πανς, δίδονται αναμνηστικά δώρα.

Οι εκδηλώσεις αυτές μπορούν να χρηματοδοτηθούν και από μπουτίκ γυναικείων ρούχων που βρίσκονται στην περιοχή της μονάδας, με σκοπό την συμμετοχή και προβολή τους.

γ) Οργάνωση περιπάτων στα εμπορικά κέντρα αγορών της πόλης, με σκοπό τα ψώνια. Για την μεταφορά από και προς τα σημεία προορισμού, είναι υπεύθυνο το ξενοδοχείο.

δ) Ξενάγηση στα Ιστορικά μνημεία της περιοχής. Η παρουσία ξεναγού είναι απαραίτητη.

ε) Studio ομορφιάς.

στ) Ομιλίες από προσκεκλημένους γιατρούς, ψυχολόγους, κοινωνιολόγους, μαγείρους κ.λ.π.(Σπηλιοπούλος 2000)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

Ο ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΔΙΕΘΝΩΣ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Γενικά

1. Από τα αποσπασματικά στοιχεία που υπάρχουν, συνάγεται ότι ο συνεδριακός τουρισμός καλύπτει το 3 – 4% του αριθμού των αφίξεων αλλοδαπών τουριστών διεθνώς και το 6 – 7% της συνολικής εισροής τουριστικού συναλλάγματος. Σε αρκετές όμως από τις μικρότερες βορειοευρωπαϊκές και σε ορισμένες κεντροευρωπαϊκές χώρες καθώς και σε πολλές από τις ευρωπαϊκές πρωτεύουσες ή μεγαλουπόλεις, η οικονομική σημασία του συνεδριακού τουρισμού σε σχέση με τον τουριστικό τομέα ως σύνολο φαίνεται να υπερβαίνει αρκετά τους διεθνείς μέσους όρους που προαναφέρθηκαν.

2. Από άποψη εξειδίκευσης στο συνεδριακό τουρισμό, με βάση τα στοιχεία της περιόδου 1987 – 99, η χώρα μας φαίνεται να κατέχει μια από τις τελευταίες θέσεις στην Ευρώπη (1 – 2% του συνολικού αριθμού των συνεδριακών εκδηλώσεων που καταγράφονται από την International Meetings Association (ICCA) τα πρόσφατα χρόνια). Γενικά μπορεί να λεχθεί ότι βαθμός ανάπτυξης του συνεδριακού τουρισμού στην Ελλάδα είναι μέτριος.

3. Η Πρωτεύουσα φαίνεται να συγκεντρώνει το 40% περίπου της συνολικής συνεδριακής κίνησης τα τελευταία χρόνια ενώ σημαντικά είναι και τα μερίδια της Κρήτης, της Δωδεκανήσου και της Μακεδονίας.

4. Τα τελευταία χρόνια, σε παγκόσμιο επίπεδο, η συνεδριακή δραστηριότητα αναπτύσσεται με σχετικά χαμηλούς ρυθμούς (μεταξύ 1 και 2%). Για τη χώρα μας η κίνηση φαίνεται να κυμαίνεται από έτος σε έτος τα τελευταία χρόνια, χωρίς όμως σαφή ανοδική ή καθοδική τάση.

5. Οι κυριότερες πηγές ζήτησης συνεδριακών υπηρεσιών είναι δύο, δηλ. τα διάφορα είδη οργανώσεων (επιστημονικών, επαγγελματικών, κ.ά.) από τη μια μεριά (association market), που καλύπτουν περισσότερο από το ήμισυ της συνολικής κίνησης και οι μεγάλες κυρίως επιχειρήσεις (corporate market) από την άλλη, που καλύπτουν μεν μικρότερο μέρος της κίνησης σε αριθμούς αλλά αρκετά μεγαλύτερο μέρος του οικονομικού αντικειμένου, λόγω υψηλότερης κατά κεφαλήν δαπάνης.

6. Ο συνεδριακός τουρισμός παρουσιάζει γενικά μικρότερο βαθμό εποχικότητας από το τουρισμό συνολικά καθώς και εποχική συμπληρωματικότητα με τη μεγάλη μάζα του γενικού τουρισμού.

7. Περίοδος αιχμής της συνεδριακής κίνησης στην Ελλάδα είναι το τρίμηνο Απριλίου – Ιουνίου (με περισσότερο από 40%). Ακολουθεί το τρίμηνο Ιουλίου – Σεπτεμβρίου (με 35% περίπου) και το τρίμηνο Οκτωβρίου – Δεκεμβρίου (με 15% περίπου). Η κίνηση το τρίμηνο Ιανουαρίου – Μαρτίου είναι χαμηλή, με μερίδιο συγκρίσιμο με εκείνο του γενικού τουρισμού.

8. Η μέση ημερήσια δαπάνη ανά συνεδριακό επισκέπτη εμφανίζεται πολλαπλάσια του αντίστοιχου μεγέθους για το γενικό τουρισμό (έως και δεκαπλάσια). Επειδή όμως η μέση διάρκεια παραμονής των συνεδριακών επισκεπτών τοποθετείται μεταξύ 4 και 5 ημερών και είναι γενικά βραχύτερη απ' ό,τι συμβαίνει με τον γενικό τουρισμό, η μέση δαπάνη ανά συνεδριακό επισκέπτη εξακολουθεί μεν να είναι υψηλότερη, σε σύγκριση με τον γενικό τουρισμό αλλά σε μικρότερο βαθμό (διπλάσια έως τετραπλάσια).

9. Για τις μεγαλύτερες εκδηλώσεις, το μέσο μέγεθος των συνεδριακών εκδηλώσεων από άποψη αριθμού συνέδρων διαμορφώνεται διεθνώς μεταξύ 500 και 1000 ατόμων. Συνολικά όμως το μέσο μέγεθος είναι αρκετά μικρότερο.

10. Το μέσο μέγεθος των συνεδρίων στην Ελλάδα υπολείπεται κατά πολύ του διεθνούς μέσου όρου και δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 170 άτομα. Αυτό φαίνεται να συνδέεται και με την σχετικά περιορισμένη προσφορά συνεδριακών χώρων μεγάλης χωρητικότητας καθώς επίσης και με τον γενικά χαμηλό βαθμό ανάπτυξης του συνεδριακού τουρισμού στη χώρα.

11. Η συμμετοχή σε συνέδριο τείνει να δημιουργήσει πρόσθετη ζήτηση γενικών τουριστικών υπηρεσιών στη χώρα προορισμού, με τρόπους όπως, η επιμήκυνση της διαμονής του συνέδρου, η ταυτόχρονη επίσκεψη από συνοδούς του συνέδρου (συζύγου, τέκνων κλπ.), για σκοπούς γενικού τουρισμού κ.ά. Σε ορισμένες χώρες για κάθε διανυκτέρευση συνέδρου κατά τη διάρκεια του συνεδρίου μπορεί να προκαλείται μέχρι και μια ακόμη διανυκτέρευση.

12. Η συνολική προσφορά χώρων στη χώρα μας για συνεδριακές εκδηλώσεις άνω των 100 ατόμων εμφανίζεται αρκετά μεγάλη (150 χιλ. περίπου θέσεις). Οι χώροι βέβαια είναι κατά κανόνα πολύσκοποι και χρησιμοποιούνται συχνά και για πολλά άλλα είδη εκδηλώσεων (εορταστικές εκδηλώσεις, παραστάσεις, διαλέξεις, παρουσιάσεις κ.ά.). Σε κάθε όμως περίπτωση, από την άποψη της χωρητικότητας της συνεδριακής υποδομής, οι δυνατότητες υποδοχής υπερβαίνουν κατά πολύ τη ζήτηση. Από την πλευρά της προσφοράς στενότητες παρουσιάζονται μόνο στις μεγάλης χωρητικότητας σύγχρονες εγκαταστάσεις ενώ άλλες αδυναμίες εντοπίζονται κύρια στην ποιότητα μέρους της ειδικής υποδομής και των υπηρεσιών.

13. Η ύπαρξη και η ικανοποιητική λειτουργία τόσο της γενικής υποδομής όσο και της ειδικής υποδομής και του κατάλληλα εκπαιδευμένου προσωπικού – που συναρτώνται και με το γενικότερο επίπεδο ανάπτυξης μιας χώρας ή μιας περιοχής – διαδραματίζουν κρίσιμο ρόλο στην προσέλκυση συνεδριακού τουρισμού. Αυτό γίνεται σαφές και από τη γεωγραφική κατανομή του διεθνώς.

14. Πέρα από την ικανοποιητική στάθμη της γενικότερης υποδομής, που απαιτείται για τη στήριξη του συνεδριακού τουρισμού, η συμβολή του δημοσίου παίρνει και άλλες ειδικότερες μορφές, οι κυριότερες από οποίες είναι οι εξής:

□ Δημιουργία μεγάλων σύγχρονων συνεδριακών κέντρων κατάλληλων για μεγάλες συνεδριακές εκδηλώσεις

□ Δημιουργία μη κερδοσκοπικών οργανισμών, συχνά με τη συνεργασία και του ιδιωτικού τομέα, με σκοπό την πληροφόρηση των ενδιαφερομένων και την προβολή μιας πόλης, χώρας ή περιοχής ως τόπου προορισμού για συνεδριακές εκδηλώσεις

□ Δημιουργία συστημάτων πιστοποιημένης εξειδικευμένης κατάρτισης για στελέχη οργάνωσης και διεξαγωγής συνεδριακών εκδηλώσεων είτε από μη κερδοσκοπικές οργανώσεις με ή και δίχως την αρωγή του δημοσίου, είτε και από το δημόσιο.

□ Επιδότηση με διάφορες μορφές για την κάλυψη μέρους του κόστους διεθνών συνεδριακών εκδηλώσεων, έτσι ώστε να αυξάνεται η ελκυστικότητα της χώρας σε σύγκριση με άλλες ανταγωνίστριες χώρες

□ Επιδότηση των επενδύσεων για τη δημιουργία ειδικής συνεδριακής υποδομής

□ Προβολή και διαφήμιση

15. Στην Ελλάδα η πρόοδος από την άποψη των ειδικών μέτρων και της εξειδικευμένης μέριμνας του δημοσίου για την ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού είναι εξαιρετικά περιορισμένη. Η κρατική παρέμβαση έχει ουσιαστικά περιοριστεί στην επιδότηση της κατασκευής συνεδριακών μικρής ή μεσαίας χωρητικότητας.

16. Σημαντικότερη είναι η πρόοδος από την άποψη της γενικής υποδομής. Με τα έργα και τις λοιπές παρεμβάσεις που εντάσσονται στα διαδοχικά Κοινοτικά Πλαίσια Στήριξης, εξοπλίζεται σιγά – σιγά η χώρα με σύγχρονη υποδομή και βελτιώνεται αποφασιστικά η εικόνα της από την άποψη αυτή. Ειδικότερα σε ότι αφορά της Πρωτεύουσα τα έργα για την Ολυμπιάδα του 2004 θα βελπώσουν γρηγορότερα και αποφασιστικότερα την υποδομή στην ευρύτερη περιοχή, πράγμα που θα συμβάλει και στην αύξηση της ελκυστικότητας της Πρωτεύουσας ως τόπου διεξαγωγής συνεδρίων.

17. Είναι αρκετές οι μονάδες που ασκούν μια ενεργό και συγκροτημένη πολιτική παρουσίας στις ειδικές αγορές και τα φόρα που έχουν δημιουργηθεί διεθνώς για το συνεδριακό τουρισμό και

εκμαίευση πελατείας. Η ως τώρα ανάπτυξη του κλάδου λόγω αποτελέσματα αυτών των προσπαθειών από την πλευρά της προσφοράς.

18. Η συλλογική όμως δράση του ιδιωτικού τομέα, που όπως δείχνει η διεθνής εμπειρία μπορεί να διαδραματίσει αξιόλογο ρόλο, δεν φαίνεται ακόμη να έχει αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό και μαζί με την ενεργοποίηση του δημοσίου είναι ένα από τα ζητούμενα.

III. 4.2. Σημασία και δυνατότητες ανάπτυξης του συνεδριακού τουρισμού στην Ελλάδα

19. Η συμβολή στην ανάπτυξη του τουριστικού τομέα από την ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού μπορεί να αποβεί πολύ μεγαλύτερη απ' ό,τι κανείς θα μπορούσε εκ πρώτης όψεως να συμπεράνει, κρίνοντας μόνο από τους αριθμούς επισκεπτών, για τους εξής κύρια λόγους:

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

□ Ο συνεδριακός τουρισμός μπορεί να μην αναμένεται να επηρεάσει εντυπωσιακά την συνολική τουριστική κίνηση. Λόγω όμως της ομαλότερης εποχικής του κατανομής σε σύγκριση με το γενικό τουρισμό και της εποχικής συμπληρωματικότητας της συνεδριακής κίνησης με τη συνολική τουριστική κίνηση, ο σχετικά μικρός αριθμός πρόσθετων επισκεπτών μπορεί να αυξήσει σε ανάλογη ή και μεγαλύτερη έκταση τους βαθμούς πληρότητας των ξενοδοχειακών μονάδων που επωφελούνται από τη συνεδριακή κίνηση. Λόγω και της δομής του κόστους των ξενοδοχειακών μονάδων η βελτίωση αυτή της πληρότητας μπορεί να έχει κρίσιμη σημασία για τα οικονομικά τους αποτελέσματα και την οικονομική τους υγεία. Με τη σειρά της η ενίσχυση της οικονομικής ευρωστίας των οικονομικών μονάδων του τομέα επηρεάζει και τις προοπτικές περαιτέρω ανάπτυξης του, και την αποδοτικότητα του.

□ Οι συνεδριακές εκδηλώσεις οδηγούν σε πολύ σημαντική δευτερογενή αύξηση της τουριστικής κίνησης.

20. Η σχετικά περιορισμένη εσωτερική ζήτηση για συνεδριακές υπηρεσίες, που συνδέεται με το σχετικά χαμηλό επίπεδο ανάπτυξης της οικονομίας μιας και με την έλλειψη μεγάλης επιχειρήσεων, η σχετικά μεγάλη απόσταση της χώρας μας από τα μεγάλα κέντρα από τα οποία προέρχεται το μεγαλύτερο μέρος της ζήτησης και όχι πάντοτε ευμενής εντύπωση που δημιουργεί η γενικότερη εικόνα της χώρας μας στους οργανωτές για την ποιότητα των υπηρεσιών που μπορεί να αναμένουν, οδηγούν στο συμπέρασμα

ότι θα χρειαστούν αρκετά μεγάλες προσπάθειες για την περαιτέρω ανάπτυξη του κλάδου. Από το άλλο μέρος, τα περιθώρια για ανάπτυξη είναι αρκετά μεγάλα, ακριβώς επειδή η έως τώρα πρόοδος υπήρξε περιορισμένη.

21. Με εύλογες παραδοχές, η ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού μπορεί να αναμένεται να συμβάλει στο μέσο ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης του τουριστικού τομέα στην περίοδο έως και το 2010 κατά 0,5 – 0,75 εκατοστιαίες μονάδες, χωρίς να συνυπολογίζεται η πιθανή δευτερογενής αύξηση της τουριστικής κίνησης, η οποία δημιουργείται με έναυσμα τον συνεδριακό τουρισμό.

III. 4.3. Πολιτική

22. Η γενικότερη αναπτυξιακή πολιτική και ειδικότερα η δημιουργία και η συντήρηση ικανοποιητικής στάθμης οικονομικής και κοινωνικής υποδομής και αποτελεσματικότερη λειτουργία των κρατικών υπηρεσιών συμβάλλουν αποφασιστικά στην ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού, με τη βελτίωση της γενικότερης εικόνας της χώρας. Το κράτος όμως οφείλει, κατά τα πρότυπα πολλών άλλων χωρών, να συμβάλει και με ειδικότερα μέτρα, σε όλους τους τομείς που προαναφέρθηκαν.

23. Στο βαθμό που στο παρελθόν edικαιολογούνται επιφυλάξεις για τη σκοπιμότητα της δημιουργίας μεγάλου σύγχρονου συνεδριακού κέντρου στην Αττική, ύστερα απ' όσα γίνονται και θα γίνουν στην πρωτεύουσα για τη διεξαγωγή των Ολυμπιακών Αγώνων το 2004 και με δεδομένο ότι η πιο σημαντική και η πλέον ορατή έμμεση ωφέλεια της χώρας από το εγχείρημα είναι η ώθηση της ανάπτυξης του τουρισμού, η δημιουργία ενός τέτοιου κέντρου καθίσταται αναγκαίο συμπλήρωμα, το οποίο θα συμβάλει και στην πληρέστερη αξιοποίηση της πολύ μεγαλύτερης επένδυσης που γίνεται για την Ολυμπιάδα.

24. Είναι ανάγκη το μεγάλο, πολύσκοπο, συνεδριακό κέντρο της Αττικής και της χώρας να σχεδιαστεί, να κατασκευαστεί και να λειτουργήσει με προδιαγραφές που να πείθουν την πλευρά της ζήτησης ότι είναι ανταγωνιστικό με εγκαταστάσεις του είδους σε άλλες χώρες. Λύσεις συμβιβασμού για τον περιορισμό του κόστους ή για άλλους λόγους, αποτελούν τη χειρότερη επιλογή, αφού θα δεσμεύσουν πόρους χωρίς να ικανοποιούν την αντίστοιχη ανάγκη.

25. Με την εμπειρία από την Αττική θα πρέπει, στη συνέχεια να εξεταστεί και η προοπτική δημιουργίας και δεύτερου κέντρου στη Θεσσαλονίκη.

26. Είναι επίσης ανάγκη να γίνει κατανοητό ότι η πρωτεύουσα δεν μπορεί να αποκλείεται από οικονομικές λειτουργίες

που μπορεί να είναι απαραίτητες για την οικονομικά επιτυχέστερη αξιοποίηση ενός νέου συνεδριακού κέντρου, με το επιχείρημα ότι αυτές πρέπει, για λόγους παράδοσης και πολιτικών σκοπιμοτήτων, να μονοπωλούνται από τη Θεσσαλονίκη. Ο προφανής κίνδυνος, προκειμένου περί αναγκών που δεν μπορεί να εξυπηρετηθούν από την Θεσσαλονίκη ή ευκαιριών που δεν μπορούν να αξιοποιηθούν εκεί, είναι η παρεμπόδιση της γενικότερης ανάπτυξης του κλάδου στη χώρα, που πρέπει να αποτελεί και το τελικό ζητούμενο. Σ' ένα όλο και περισσότερο ανταγωνιστικό διεθνές περιβάλλον, η παλαιά τακτική αποβαίνει τελικά σε όφελος των ανταγωνιστριών χωρών και αν ωφελεί τη Θεσσαλονίκη, την ωφελεί πολύ λιγότερο απ' ό,τι βλάπτει τη χώρα στο σύνολό της.

27. Κατά τα πρότυπα άλλων χωρών, είναι ανάγκη σε πρώτη φάση για την Αττική και στη συνέχεια και για ορισμένες άλλες από τις μεγάλες τουριστικές περιοχές της χώρας να δημιουργηθούν Γραφεία Συνεδρίων και Φιλοξενίας, η έλλειψη των οποίων αναφέρεται και από τους ξένους οργανωτές συνεδρίων ως αδύνατο σημείο της ελληνικής συνεδριακής υποδομής.

28. Η δημιουργία επίσημων (formal) δομών εκπαίδευσης και κατάρτισης για το συνεδριακό τουρισμό στην Ελλάδα, τουλάχιστον στο παρόν στάδιο, δεν φαίνεται σκόπιμη. Θα πρέπει πρώτα να δημιουργηθούν ικανοποιητικές δομές για την κατάρτιση για τον τουρισμό γενικά και η ειδική κατάρτιση για το συνεδριακό τουρισμό να αποτελέσει οργανικό τμήμα τους.

29. Στο σύστημα των ενισχύσεων για τις επενδύσεις, όπως θα διαμορφωθεί προσεχώς, οι επενδύσεις σε συνεδριακή υποδομή πρέπει ασφαλώς να εξακολουθήσουν να έχουν τη θέση τους. Επειδή όμως σε συνολικό επίπεδο η προσφορά υπερβαίνει τη ζήτηση, προς αποφυγή σπατάλης πόρων, η προσοχή πρέπει να εστιαστεί στις μορφές εκείνες υποδομής, η προσφορά των οποίων είναι συγκριτικά περιορισμένη όπως π.χ. σε μονάδες μεγαλύτερου μεγέθους και υψηλότερης στάθμης. Λαμβάνοντας υπόψη τη σύνθεση της προσφοράς κατά μέγεθος και την κατανομή της στο χώρο είναι σκόπιμο να γίνουν διαφοροποιήσεις από τις απόψεις αυτές. Ειδικότερα πρέπει να εξεταστεί σοβαρά αν είναι σκόπιμο να ενθαρρύνεται με υψηλά ποσοστά επιχορήγησης η δημιουργία συνεδριακών εγκαταστάσεων μεσαίου μεγέθους ή μέτριας ποιότητας, ιδιαίτερα σε περιοχές όπου η προσφορά είναι είδη άνετη.

30. Θα έπρεπε να αποτελεί αντικείμενο κρατικών αρχών όπως λ.χ. το Υπουργείο Πολιτισμού, ή η Γεν. Γραμματεία Τουρισμού του Υπουργείου Ανάπτυξης, να συλλέγουν πληροφορίες για τις κυριότερες πηγές ενισχύσεων για συνεδριακές εκδηλώσεις από τον δημόσιο τομέα και να επιχειρούν τον συντονισμό τους, με κριτήριο

και την ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού. Χρήσιμες προς την κατεύθυνση αυτή θα ήταν ασφαλώς και οι υπηρεσίες ενός γραφείου Συνεδρίων και Φιλοξενίας, όταν αυτό ιδρυθεί.

31. Τα πλεονεκτήματα και τα στοιχεία που προβάλλει κανείς ή διαφημίζει για να προσελκύσει τον γενικό τουρισμό δεν συμπίπτουν με κείνα που μπορεί να προσελκύσουν τον συνεδριακό τουρισμό παρά μόνο ως ένα βαθμό. Είναι ανάγκη, είτε ως σκέλος των γενικότερων δραστηριοτήτων προβολής του ελληνικού τουρισμού από την πλευρά του δημοσίου, είτε με χωριστό πρόγραμμα, να αναληφθούν δράσεις προβολής που να στοχεύουν με τους κατάλληλους τρόπους στις πηγές της ζήτησης συνεδριακών υπηρεσιών.

32. Για την προώθηση θεμάτων τα οποία, πέρα από το ότι αφορούν και την κάθε επιχείρηση χωριστά, αφορούν και τον τομέα ή τον κλάδο στο σύνολο του, απαιτείται απαραίτητα συνεργασία, κοινή παρουσία, ένας βαθμός συλλογικότητας και ένωση δυνάμεων των επιχειρήσεων του κλάδου. Ο συνεδριακός κλάδος έχει ακόμη στην Ελλάδα περιορισμένες διαστάσεις και για να αποκτηθεί η ελάχιστη κρίσιμη μάζα παρουσίας και πίεσης στην εκπροσώπηση του, που είναι απαραίτητη για την επίτευξη ουσιαστικών αποτελεσμάτων, σκόπιμη θα ήταν ίσως και η ένωση δυνάμεων και η εξεύρεση κοινού τόπου από τους επί μέρους συλλογικούς φορείς του. Ο κατακερματισμός της συλλογικής εκπροσώπησης και η απουσία πολλών από αυτήν, την εξασθενίζει και περιορίζει την αποτελεσματικότητά της. (ΙΤΕΠ 2002)

ΜΕΡΟΣ Γ΄



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1ο

ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ CATERING ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ

ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΠΡΟΓΕΥΜΑΤΩΝ

Ο μπουφες είναι το συνηθέστερο μέσο παράθεσης προγευμάτων. Αν το πρωινό πρόκειται να λάβει μέρος σε κοινόχρηστο χώρο και όχι σε κάποια αίθουσα, τότε ο μπουφές τοποθετείται σε κάποιο ιδιαίτερο μέρος μακριά από εισόδους-εξόδους η διαδρόμους κυκλοφορίας πελατών για να αποφεύγεται ο συνωστισμός.

Όσον αφορά τα φαγητά, όπως γλυκά, ψωμιά, κρουασάν κ.α αυτά πρέπει να είναι έτοιμα σε μικρές μερίδες ώστε να μειώνεται η χρήση των κουταλιών και πιρουνιών.

Η χρησιμοποίηση τους από κάποιον που στέκεται όρθιος είναι μάλλον προβληματική. Χρησιμοποιούνται συνήθως 2 μπουφέδες, ένας για τα φαγητά και ένας για τα ποτά (χυμούς, αναψυκτικά, εφυαλωμένα νερά κ.α.).

Έτσι, αποτρέπεται και πάλι πιθανός συνωστισμός. Συνήθως, αντιστοιχεί ένας με δυο σερβιτόροι για κάθε πενήντα καλεσμένους. Σε κάποιο σημείο μη ορατό από τους καλεσμένους υπάρχουν κάδοι σκουπιδιών και δίσκοι για την συγκέντρωση των χρησιμοποιημένων πιάτων και φλιτζανιών. Τραπέζια όπου μπορεί κάποιος να ακουμπήσει το πιάτο του καθώς και τασάκια είναι απαραίτητα.

Είναι σημαντικό η παράθεση του προγεύματος να αρχίζει την ορισμένη ώρα και να τελειώνει επίσης εγκαίρως ώστε οι σύνεδροι να μην αργοπορούν στην παρακολούθηση της πρώτης συνεδρίασης. Η συνήθης διάρκεια των προγευμάτων είναι μια ώρα

ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Και η παράθεση γευμάτων μπορεί να γίνει είτε μέσω μπουφέ είτε να έχει την μορφή καθιστού γεύματος. Η επιλογή εξαρτάται από διάφορους παράγοντες.

Εάν το χρονικό μήκος του γεύματος είναι αυτό που ενδιαφέρει, τότε συνήθως, προτιμάται ο καθιστός τρόπος εξυπηρέτησης. Έτσι, όλοι οι σύνεδροι θα αρχίσουν και θα τελειώσουν το γεύμα τους σχεδόν την ίδια ώρα.

Υπάρχουν και άλλοι τρόποι για να συντομευτεί το γεγονός. Η παράθεση τριών ή λιγότερων πιάτων είναι ένας από αυτούς. Η χρησιμοποίηση ενός κρύου ορεκτικού ή μιας σαλάτας αντί μιας ζεστής σούπας σημαίνει ότι το προσωπικό μπορεί να προσερβίρει τα παραπάνω πριν ακόμα μπουν οι καλεσμένοι στην αίθουσα, ελαττώνοντας τον χρόνο σερβιρίσματος κατά 15 λεπτά.

Η σύνθεση, επίσης, της συνεδριακής ομάδας παίζει ρόλο στην μορφή παράθεσης γευμάτων. Οι διευθυντές π.χ. μιας εταιρίας θα προτιμήσουν να καθίσουν και να σερβιριστούν ενώ τα μεσαία και κατώτερα στελέχη θα προτιμήσουν τον μπουφέ.

Άλλος παράγων, είναι και το είδος του μενού που έχει συμφωνηθεί. Πολλά φαγητά δεν μπορούν να διατηρηθούν εύκολα πάνω σε μπουφέ. Για παράδειγμα οι σάλτσες μπορεί να παρουσιάσουν κρουστά και μερικά ορεκτικά ή αλλά φαγητά στεγνώνουν γρήγορα. Συχνά πάνω στον μπουφέ παραθέτονται Παρασκευές χωρίς να λογαριάζεται ο τρόπος και οι συνθήκες συντήρησής τους.

Γενικά, πάντως, μεγάλα κομμάτια τροφών (κρέας) διατηρούν την θερμοκρασία τους ευκολότερα από ότι τα μικρότερα και κρύα φαγητά, διατηρούνται περισσότερο από τα ζεστά. Επίσης, η τιμή παίζει σημαντικό ρόλο.

Εάν ο πελάτης θέλει φθηνή τιμή για ένα γεύμα, τότε ο μπουφές δεν είναι η καλύτερη λύση κι αυτό απαιτεί μεγάλη ποικιλία φαγητών και γιατί ο έλεγχος των μερίδων που θα καταναλωθούν είναι δύσκολος με αποτέλεσμα την μεγαλύτερη παροχή τροφίμων και ποτών

ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΔΕΙΠΝΩΝ

Τα βράδυνα γεύματα συχνά θεωρούνται ως η ανταμοιβή των καλεσμένων για όλη την δουλειά που πραγματοποιήθηκε κατά τις πρωινές και απογευματινές συνεδριάσεις. Εάν το τμήμα τροφοδοσίας και δεξιώσεων (catering-banquet department) επιθυμεί να παραμείνει ανταγωνιστικό δεν πρέπει να επιμένει στα σάνταρ μενού που ίσως θέλει να πουλήσει για βράδυνα γεύματα. Η φιλοσοφία του what you see is what you get είναι σίγουρα καταστροφική. Την ίδια στιγμή, η συνεδριακή μονάδα δεν μπορεί σε καμία περίπτωση να είναι ανταγωνιστική

προσφέροντας διαφορετικά είδη υπηρεσιών στους μεμονωμένους πελάτες από τους συνεδριακούς που έρχονται ως group. Η παροχή υπηρεσιών δεν πρέπει να είναι χαμηλότερου επιπέδου όσον αφορά την δεύτερη κατηγορία πελατών. Ένα τέτοιο παράδειγμα έχουμε όταν σε μια λειτουργία banquet αντιστοιχεί ένας σερβιτόρος για είκοσι καλεσμένους ενώ στο εστιατόριο της μονάδας η αναλογία είναι ένας προς οκτώ.

Ένα άλλο σημείο που συχνά παραμελείται είναι η προβολή και προώθηση κάποιων προϊόντων (π.χ. κρασιά) στους καλεσμένους. Πολλοί διευθυντές πιστεύουν ότι μια τέτοια προώθηση δεν μπορεί να γίνει γιατί ο αντιπρόσωπος των συνέδρων δεν θέλει να πληρώσει προσθετά έξοδα.

Στην περίπτωση αυτή μπορεί ίσως να πεισθεί ο πελάτης να επιστρέψει στο τμήμα τροφοδοσίας, να πουλήσει καλό κρασί η με το μπουκάλι η με το ποτήρι, στους ανθρώπους που θα λάβουν μέρος στο γεύμα. Ένας εφευρετικός διευθυντής δεξιώσεων θα μπορούσε να στήσει μια βιτρίνα εκθέτοντας κρασιά η να έχει ειδικούς κατάλογους με τα είδη των κρασιών πάνω στα τραπέζια των καλεσμένων.

Οι καλεσμένοι σίγουρα θα εκτιμήσουν την ωραία εξυπηρέτηση, η μονάδα θα έχει extra πωλήσεις και οι σερβιτόροι περισσότερα φιλοδωρήματα

Αν και οι μπουφέςδες μπορεί ορισμένες φορές να χρησιμοποιηθούν για την παράθεση δείπνων, παρ' όλα αυτά τα καθιστά γεύματα είναι αυτά με την μεγαλύτερη ζήτηση.

Και πάλι όμως είναι η σύνθεση του γκρουπ ο παράγων κλειδί για το ποιος από τους δυο τρόπους θα χρησιμοποιηθεί. Ακόμα όμως και στην περίπτωση μπουφέ οι συνέδροι περιμένουν καλύτερη εξυπηρέτηση απ' ότι στα γεύματα κατά την διάρκεια της ημέρας. Γι' αυτό είναι συχνό το φαινόμενο της παρουσίας ενός chef πίσω από τον μπουφέ, ο οποίος θα βοηθήσει τους καλεσμένους στις επιλογές τους. Τα ποτά και τα επιδόρπια θα βρίσκονται πάντα σε ξεχωριστό μπουφέ προκειμένου να αποφεύγεται ο συνωστισμός. Ανεξάρτητα πάντως από τον τρόπο παράθεσης των δείπνων θα πρέπει να γίνεται σωστός συνδυασμός ανάμεσα στο επίπεδο υπηρεσιών και στο κόστος του γεγονότος. Οι συνεδριακές ομάδες περιμένουν πάντα να λάβουν τις υπηρεσίες για τις οποίες πληρώνουν (και λίγο παραπάνω).

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Η έννοια και λειτουργία των διαλειμμάτων εργασίας έχει αλλάξει σημαντικά τα τελευταία χρόνια. Στο παρελθόν ήταν μόνο χρήσιμες διακοπές των συνεδριακών προγραμμάτων. Ήταν απλά ο κατάλληλος χρόνος για τους συνέδρους να επισκεφθούν τους χώρους ανάπαυσης, να πιουν αναψυκτικά και να φανέ κάτι πρόχειρο. Σήμερα όμως, τα coffee breaks δεν είναι απλά μια διακοπή του συνεδρίου αλλά ένα ενεργό τμήμα του. Αυτό γιατί διαφορετικές ομάδες ανθρώπων έχουν και διαφορετικές

ανάγκες και γούστα. Η τοποθεσία που θα πραγματοποιηθεί το διάλειμμα εργασίας έχει πολύ μεγάλη σημασία. Οι παραδοσιακοί χώροι- το χωλ μπροστά από την συνεδριακή αίθουσα η το πίσω μέρος της αίθουσας – δεν είναι οι πλέον κατάλληλοι αν όχι οι χειρότεροι

Εάν ο banquet manager θέλει να δημιουργήσει μια ατμόσφαιρα που θα ευνοήσει την επικοινωνία ανάμεσα στους συνέδρους, τότε μια αίθουσα δίπλα η έστω κοντά στην κυρίως αίθουσα είναι μια πολύ καλύτερη επιλογή. Ένας ιδιαίτερος κλειστός χώρος βοήθα πιο πολύ στις συζητήσεις, ιδίως αν τα θέματα είναι πολύ λεπτά και σοβαρά, από ότι ένας διάδρομος η άλλος κοινόχρηστος χώρος. Η παροχή τραπεζιών και καθισμάτων βοήθα στο μοίρασμα των συνεδρων σε ομάδες και φυσικά στην ακόμα καλύτερη μεταξύ τους επικοινωνία.

Τα διαλείμματα εργασίας διαρκούν 15 με 30 λεπτά. Πρέπει να υπολογίζεται πάντα και ο χρόνος που θα χρειαστεί το group να βγει από την αίθουσα και να πάει στο χώρο του διαλείμματος όπως και ο χρόνος επιστροφής. Η έλλειψη προσοχής σε αυτόν τον παράγοντα είναι συχνά η αιτία που μπορεί να χαλάσει το πρόγραμμα του συνεδρίου.

Επειδή είναι σχεδόν αδύνατο να προβλεφθεί εάν η συνεδρίαση και γενικά το πρόγραμμα θα λήξει εγκαίρως το τμήμα τροφοδοσίας πρέπει να είναι έτοιμο για το διάλειμμα είκοσι λεπτά πριν και τριάντα λεπτά μετά το πέρας των εργασιών. Τα αναψυκτικά πρέπει να μπορούν να «διατηρηθούν» όλο αυτό το διάστημα,. Φυσικά το coffee break ενδείκνυται για σερβίρισμα φαγητών όπως π.χ. ζεστές κρέπες η σουφλέ.

Πρέπει να υπάρχει τουλάχιστον ένας σερβιτόρος για κάθε 0 καλεσμένους. Ο αριθμός του προσωπικού που θα χρειαστεί, εξαρτάται πάντα από το είδος της εξυπηρέτησης και από τα προϊόντα που θα προσφερθούν. Όταν χρειάζεται να σερβιριστούν περισσότερα από 50 άτομα είναι σωστό να τοποθετούνται διάφορα συστατικά όπως φέτες λεμονιού , ζάχαρη, κρεμά και τα σκευή, σε διαφορετικό τραπέζι για να αποφεύγεται ο συνωστισμός.

Στα πρωινά διαλείμματα εργασίας η κύρια προτίμηση είναι ο καφές. Παγωμένο νερό και decaffeinated coffee δεν πρέπει να λείπουν. Γενικά πάντως στα πρωινά διαλείμματα το μεγαλύτερο ποσοστό των ποτών είναι ζεστά ενώ στα απογευματινά κρύα. Τα φαγητά που προσφέρονται ακολουθούν τους κανόνες της ελαφριάς και υγιεινής κουζίνας. Τα κόκκινα κρέατα, τα σάντουιτς και τα τυριά αποφεύγονται γιατί μειώνουν την ενεργητικότητα των συνέδρων.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΑ ΠΟΤΑ

ΑΝΟΙΚΤΟ BAR (OPEN BAR Η HOST BAR)

Κατά την λειτουργία ενός ανοικτού μπαρ τα ποτά πληρώνονται από τον αντιπρόσωπο (διοργανωτή) των συνέδρων και όχι από τους

ίδιους τους καλεσμένους. Ένα ανοικτό μπαρ είναι εφοδιασμένο με όλα τα απαραίτητα υλικά προκειμένου να παρασκευασθεί οποιοδήποτε είδος ποτού (η τουλάχιστον αυτά που έχουν συμφωνηθεί να προσφερθούν) και στελεγχώνεται απ ένα η δυο barman. Οι χρεώσεις, όσον αφορά τον συγκεκριμένο τύπο μπαρ, γίνονται με τρεις βασικούς τρόπους:

α. *Βάσει των ποτών που καταναλώθηκαν από τους καλεσμένους.* Η δοσολογία πρέπει να είναι καθορισμένη και ο barman ενημερωμένος περί αυτού, γι' αυτό και η παρουσία του απαραίτητη.

β. *Βάσει του αριθμού των καλεσμένων.* Στο είδος αυτό της χρέωσης παίζουν ρόλο και άλλοι παράγοντες όπως η διάρκεια του γεγονότος και ο τύπος (είδος) των ποτών που καταναλώθηκαν. Συνήθως , όμως ο τελευταίος παράγοντας αμελείται εάν η χρέωση είναι ίδια είτε πρόκειται για αναψυκτικό είτε για ανάμεικτο ποτό.

γ. *Βάσει του αριθμού των μπουκαλιών.* Ο αντιπρόσωπος των συνέδρων πληρώνει για τα μπουκάλια που ανοίχτηκαν κατά την διάρκεια του γεγονότος, ανεξάρτητα από το περιεχόμενο τους μετά το άνοιγμα. Μερικά ξενοδοχεία επιτρέπουν στον αντιπρόσωπο, να κρατήσει τα ανοιγμένα μπουκάλια ενώ αλλά όχι. Η προ-συνεννόηση είναι σε όλες τις περιπτώσεις απαραίτητη.

BAR ΤΟΙΣ ΜΕΤΡΗΤΟΙΣ (CASH BAR)

Στην περίπτωση αυτή οι σύνεδροι πληρώνουν οι ίδιοι τα ποτά που θα καταναλώσουν. Η παροχή υπηρεσιών γίνεται με δυο τρόπους: α) ο μπάρμαν λαμβάνει τα χρήματα σε ρευστό μετά την παράδοση της παραγγελιάς ή β) μπορεί να υπάρχει ένα τραπέζι όπου θα πωλούνται κουπόνια και τα οποία ο μπάρμαν θα συλλέγει αφού παρασκευάσει και παραδώσει το ποτό.

Η δεύτερη μέθοδος προτιμάται, γι' αυτό και χρησιμοποιείται συχνότερα. Αυτό το σύστημα κουπονιών επιτρέπει ταχύτερη εξυπηρέτηση, γιατί ο barman δεν ασχολείται με το να παίρνει χρήματα και να δίνει ρέστα. Επίσης μειώνεται και ο αριθμός του προσωπικού. Ο έλεγχος είναι καλύτερος τα λάθη λιγότερα και ο εντοπισμός τους ευκολότερος

Υπάρχουν όμως και μερικά μειονεκτήματα που αφορούν την μέθοδο των κουπονιών. Οι σύνεδροι δεν συνειδητοποιούν εύκολα την ανάγκη απόκτησης κουπονιών και ίσως δεν μπορεί να υπάρξει αρκετό προσωπικό όπως ταμίες για να παραδώσουν τα κουπόνια. Επίσης, εάν η ποικιλία των ποτών είναι μεγάλη, υπάρχει ο κίνδυνος από τους καλεσμένους να μην καταλάβουν την λειτουργία του συστήματος αυτού. Είναι απαραίτητη λοιπόν η μείωση των ειδών όσον αφορά τα κουπόνια, ο διαφορετικός χρωματισμός τους και φυσικά η ενημέρωση των συνέδρων γύρω από την λειτουργία της μεθόδου αυτής.

ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ – ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΕΡΙΔΩΝ

Αφού συμφωνηθεί το είδος του μενού, η επόμενη βασική λειτουργία είναι η κοστολόγηση του. Ο υπεύθυνος της εταιρίας πρέπει να υπολογίσει την τιμή της κάθε συνταγής ξεχωριστά, πρώτα, λοιπόν συνθέτει μια λίστα με τα συστατικά που θα χρειαστούν για την παρασκευή. Συνήθως παραγγέλλονται από τους προμηθευτές περισσότερα υλικά ώστε να καλυφθούν απώλειες κατά την προεργασία και το μαγείρεμα. Υπολογίζεται το κόστος κάθε συστατικού ξεχωριστά και κατόπιν προσθέτονται, ώστε να βγει η συνολική αξία του φαγητού. Διαιρώντας αυτό το πόσο με τον αριθμό των μερίδων που θα προσφερθούν (βάσει των ατόμων που θα συμμετάσχουν), ο υπεύθυνος βγάζει το κόστος του συγκεκριμένου φαγητού κατά άτομο. Σε αυτό προστίθεται το καθαρό κέρδος της επιχείρησης καθώς και αλλά λειτουργικά έξοδα. Η λειτουργία κοστολόγησης συνοδεύεται και από μια άλλη λειτουργία που έχει να κάνει με τον ακριβή καθορισμό της ποσότητας του φαγητού που θα τοποθετηθεί στο κάθε πιάτο ή δίσκο.

Εάν το μέγεθος των μερίδων είναι μικρό, το πιο πιθανό αποτέλεσμα είναι η δυσαρέσκεια των καλεσμένων και η εντύπωση ότι τα λεφτά που πληρώνουν είναι παραπάνω του κανονικού. Εάν οι μερίδες είναι μεγάλες και το φαγητό τελειώσει πριν την λήξη του γεγονότος, οι καλεσμένοι πάλι θα δυσαρεστηθούν με αποτέλεσμα την πτώση των πωλήσεων και της επαγγελματικής φήμης της εταιρίας.

Οι παραπάνω περιπτώσεις, μπορούν να αποφευχθούν μέσω της έγκαιρης ενημέρωσης του προσωπικού της κουζίνας και της χρήσης ειδικού εξοπλισμού. Αυτό πάντως που μέτρα πάνω απ' όλα είναι η ικανοποίηση των πελατών. Οι επιθυμίες και οι απαιτήσεις τους πρέπει να αποτελούν οδηγό λειτουργίας κάθε σοβαρής εταιρίας εξωτερικού catering. Το καλό επίπεδο ποιότητας φαγητών και εξυπηρέτησης πρέπει να διατηρείται με συνεχείς προσπάθειες για περαιτέρω αναβάθμιση του.

ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα μέσα μεταφοράς (φορτηγά) αποτελούν βασικό στοιχείο του εξοπλισμού κάθε εταιρίας catering και πρέπει να θεωρούνται σαν προέκταση της κουζίνας της. Οι κυριότερες λειτουργικές προϋπόθεσης που πρέπει να πληρούν τα οχήματα είναι:

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

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΓΕΓΟΝΟΤΩΝ

Ο διευθυντής της εταιρίας εξωτερικού catering πρέπει να έχει πάντα στο μυαλό του ότι κάθε φορά που εξυπηρετεί πελάτες, είναι σαν να ανοίγει και ένα μικρό εστιατόριο. Κάθε εκδήλωση πρέπει να διευθύνεται με στρατιωτική πειθαρχία. Η καλή επικοινωνία και ο λεπτομερειακός σχεδιασμός είναι η βάση της επιτυχίας. Στο επάγγελμα αυτό δεν υπάρχουν δευτέρες ευκαιρίες. Καθετί πρέπει να προσφερθεί την σωστή μέρα, στην σωστή ώρα και στους σωστούς αριθμούς. Εάν για παράδειγμα ο πελάτης έχει παραγγείλει ένα ορισμένο πιάτο για 200 ανθρώπους έξι μήνες πριν, περιμένει την ορισμένη ημέρα να προσφερθούν 200 μερίδες στους καλεσμένους απ το πιάτο αυτό και όχι 175 που θα συνοδεύονται από 25 μερίδες διαφορετικής σύστασης.

Οι εταιρίες εξωτερικού catering είναι υπεύθυνες και για αλλά πράγματα εκτός από την Παρασκευή των φαγητών.

1. *Η τοποθεσία πραγματοποίησης του γεγονότος.* Έχει ήδη διαλέξει τον κατάλληλο χώρο ο πελάτης η χρειάζεται την βοήθεια της εταιρίας στην επιλογή του; Ο επιλεγθείς χώρος πρέπει να ελεγχθεί ειδικά αν το μάγειρα θα γίνει επί τόπου
2. *Ο εξοπλισμός.* Ο εξοπλισμός αφορά την προμήθεια και παροχή από μέρος της εταιρίας τραπέζιων, καθισμάτων, πιάτων, ποτηριών, δίσκων, λίνων, που είναι απαραίτητες για το μαγείρεμα η το ζέσταμα των φαγητών
3. *Το προσωπικό.* Οι προσλήψεις και η ενημέρωση πρέπει να γίνουν εγκαίρως. Πρέπει να καθοριστεί ο ακριβής αριθμός των εργαζόμενων σε σχέση με τις ειδικότητες τους και να ληφθεί μέριμνα για την μετάβαση και απομάκρυνση του από το χώρο το γεγονόςτος
4. *Το σερβίρισμα.* Πως θα σερβιριστούν τα φαγητά και τα ποτά; Είναι εύκολη η πρόσβαση στο μπουφέ; Θα χρειαστούν επιπλέον καρέκλες και τραπέζια; Χρειάζεται διακόσμηση και τι είδους; Το προσωπικό πρέπει να ξέρει πως θα γίνει το σερβίρισμα;
5. *Το χρονοδιάγραμμα του γεγονότος.* Αυτό περιλαμβάνει την διάρκεια της διαρρύθμισης κα πόσο νωρίς πρέπει αυτή να γίνει, τις ώρες αφίξεις και αναχώρησης των καλεσμένων, την διάρκεια του σερβιρίσματος κα τέλος τον χρόνο που απαιτείται για το καθάρισμα του χώρου, το μάζεμα του εξοπλισμού κα την αποχώρηση του προσωπικού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥ CATERING ΣΤΟ ΤΕΛΙΚΟ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΠΡΟΙΟΝ

Όπως είδαμε στο προηγούμενο κεφαλαίο το catering παίζει ένα πολύ σημαντικό ρόλο στην επιτυχή διεξαγωγή ενός συνεδρίου. Το τμήμα είναι υπεύθυνο όχι μόνο για την σωστή διατροφή των συνέδρων αλλά και για την τήρηση του προγράμματος του συνεδρίου, την φήμη της επιχείρησης, ακόμα και για την διασκέδαση των καλεσμένων. Δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι η συμμετοχή σε ένα διεθνές συνέδριο κοστίζει ακριβά και το πρώτο μέλημα του φορέα διεξαγωγής είναι να τους αφήσει πλήρως ικανοποιημένους και με τις καλύτερες εντυπώσεις από την επίσκεψή τους στον εκάστοτε προορισμό.

Οι υπηρεσίες του catering αποτελούν ένα από τα κυριότερα σημεία επαφής του φορέα διεξαγωγής και των συνέδρων. Μια τυπική ημέρα εργασιών περιλαμβάνει τρία γεύματα και δυο coffee breaks. Καταλαβαίνει λοιπόν κανείς ότι η απροβληματιστη διεξαγωγή τους αποτελεί το εφαλτήριο για την περαιτέρω εξέλιξη της διαδικασίας.

Ένας σωστος φορεας διεξαγωγης συνεδριων θα πρεπει λοιπον να δωσει πολυ μεγαλη προσοχη στον τομεα αυτον. Η επιλογη των συνεργατων θα πρεπει να γινει με πολυ μεγαλη προσοχη καθως οποιοδηποτε λαθος σε έναν τοσο ευαισθητο τομεα θα εχει καταστροφικες συνεπειες. Αντιθετως αν όλα γινουν σωστα τα οφελη θα είναι μεγαλα τοσο με την μορφη της φημης στην αγορα οσο και σε υλικες αποδοχες



Η διεξαγωγή ενός συνεδρίου αποτελεί σίγουρα μια αρκετά πολύπλοκη διαδικασία. Απαιτεί γνώση της αγοράς για να καταφέρει ένας φορέας να εξασφαλίσει την διεξαγωγή του. Απαιτεί γνώσεις τεχνικές έτσι ώστε ο χώρος να είναι λειτουργικός. Απαιτεί την άψογη συνεργασία όλων των τμημάτων του ξενοδοχείου. Τέλος απαιτεί και την γνώση της εστιατοριακής τέχνης καθώς η σωστή χρήση της μπορεί να αφήσει τις καλύτερες εντυπώσεις στους συμμετέχοντες. Στην παρούσα εργασία αναλύθηκε ο τρόπος λειτουργίας και αναφέρθηκαν οι βασικές αρχές που διέπουν την λειτουργία των επισιτιστικών μονάδων. Ακόμα αναλύθηκε σε βάθος το φαινόμενο του συνεδριακού τουρισμού τόσο σε θεωρητικό όσο και σε πρακτικό επίπεδο. Τέλος έγινε παρουσίαση των σημείων επαφής της εστιατοριακής και οργάνωσης συνεδρίων και παρουσιάστηκε η σημασία τους στην επιτυχή διεξαγωγή ενός συνεδρίου

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ-ΠΗΓΕΣ

Διοίκηση επισιτιστικών επιχειρήσεων, Τζωρακολευθερακης

Ζαχαριας, INTERBOOKS, Αθήνα 1999

Επαγγελματικός τουρισμός, Κραβαριτης Κων/νος, Interbooks, Αθήνα 1992

Ελληνική Οικονομία και Τουρισμός, τεύχος 13, Μάιος 2002

Διδακτικές σημειώσεις στην Οργάνωση Συνεδρίων, Σπηλιοπουλος Ιωάννης, Πάτρα
2000

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<u>ΜΕΡΟΣ Α</u>	4
ΚΕΦ 1: Η ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΣΤΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	5
ΚΕΦ. 2: ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΧΩΡΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ.....	16
ΚΕΦ 3: ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΩΝ ΠΟΡΩΝ ΣΤΙΣ ΕΠΙΣΤΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ.....	28
ΚΕΦ 4: ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΜΕΝΟΥ.....	35
<u>ΜΕΡΟΣ Β</u>	61
ΚΕΦ 1: ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ.....	62
ΚΕΦ 2: ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ ΕΝΟΣ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ.....	78
ΚΕΦ 3: Ο ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ.....	93
<u>ΜΕΡΟΣ Γ</u>	100
ΚΕΦ 1: ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ CATERING ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ.....	101
ΚΕΦ 2: ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥ CATERING ΣΤΟ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΤΟΥΡΙΣΜΟ.....	108
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	111
<u>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ</u>	112

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΑ ΚΕΝΤΡΑ

ΑΘΗΝΑ

1. ΣΤΑΔΙΟ ΕΙΡΗΝΗΣ ΚΑΙ ΦΙΛΙΑΣ

(Λεωφόρος Εθνάρχου Μακαρίου - Νέο Φάληρο, τηλ. 4893000, 4819514, 4819515,
τηλ: 241408, fax: 4123889)

Αίθουσες συνεδριάσεων:

- Αίθουσα Α για 908 άτομα σε διάταξη αίθουσας διδασκαλίας, με μόνιμο σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 12 γλώσσες. Το φουαγιέ έχει έκταση 1300 τ.μ.
- Αίθουσα Β για 200 άτομα σε διάταξη αίθουσας διδασκαλίας.
- Αίθουσα Γ (δεύτερος όροφος), Αίθουσα Δ, Αίθουσα Ε και Αίθουσα ΣΤ για 80 άτομα η κάθε μία
- Αίθουσα Ζ για 200 άτομα.
- Ολυμπιακή Αίθουσα: έχει συνολική χωρητικότητα 15.000 θέσεων.

Ειδικές παροχές για όλες τις παραπάνω αίθουσες: σύστημα μετάφρασης, οπτικοακουστικός εξοπλισμός, κλειστό κύκλωμα τηλεόρασης/βίντεο.

Εκθεσιακοί χώροι.

- Φουαγιέ 1, έκτασης 3800 τ.μ.
- Φουαγιέ 2, έκτασης 3090 τ.μ.
- Περιβάλλον χώρος, έκτασης 250.000 τ.μ.

Επίσης υπάρχει κλειστή αίθουσα έκτασης 2800 τ.μ., 3 αναψυκτήρια, 2 εστιατόρια, χώρος στάθμευσης αυτοκινήτων για 550 αυτοκίνητα, αίθουσα τύπου και γραμματειακή υποστήριξη.

2. ΜΕΓΑΡΟ ΜΟΥΣΙΚΗΣ ΑΘΗΝΩΝ

(Λεωφόρος Βασιλίσσης Σοφίας και Κόκκαλη, Αθήνα, τηλ. 7290637.

7290180 fax: 7290174, τηλ: 226291) Διαθέσιμες αίθουσες είναι η κύρια αίθουσα, η

μικρή αίθουσα και τέσσερις

μικρότερες αίθουσες: α) Κύρια αίθουσα: "Αίθουσα των φίλων της μουσικής"

Έχει συνολική χωρητικότητα 1961 θέσεων από τις οποίες οι 1110 είναι κοντά στη σκηνή, εκ των οποίων οι 8 είναι για άτομα με ειδικές ανάγκες Υπάρχουν 851 θέσεις σε εξώστη. Οι διαστάσεις της σκηνής είναι προσαρμοσμένες ανάλογα με την περίπτωση

Ο χώρος μπροστά στη σκηνή έχει έκταση 1000 τ.μ., ο εξώστης 900 τ.μ. Όλα με μπαρ, γκαρνταρόμπα και τουαλέτα. Υπάρχει ένα γραφείο για τον διευθυντή της επιχείρησης καθώς και ιατρεία πρώτων βοηθειών.

Εξοπλισμός: σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 9 γλώσσες, 9 θάλαμοι μεταφράσεων όλοι με θέα προς τη σκηνή, 1300 ακουστικά με υπέρυθρες ακτίνες, μικρόφωνα απεσταλμένων σε 221 θέσεις για 442 απεσταλμένους, επιτραπέζια μικρόφωνα, 20 σε ταμπλό και 10 ασύρματα, μεγάλη ποικιλία σε οπτικοακουστικό εξοπλισμό, οθόνη προβολής 9m πλάτος και 5.5m ύψος συνήθως τοποθετημένη επάνω στη σκηνή.

β) Μικρή αίθουσα: "Αίθουσα Δημήτρη Μητρόπουλου"

Η συνολική της χωρητικότητα είναι 500 θέσεων σε αμφιθεατρική διάταξη

από τις οποίες οι 3 θέσεις είναι για άτομα με ειδικές ανάγκες. Το

φουαγιέ έχει έκταση 300 τ.μ.

Εξοπλισμός: σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 3 γλώσσες, 500 ακουστικά με υπέρυθρες ακτίνες, 265 μικρόφωνα τοποθετημένα στο μπράτσο της κάθε καρέκλας για χρήση 456 συμμετεχόντων, ένα προεδρικό μικρόφωνο και 10 μικρόφωνα σε

ταμπλό, μεγάλη ποικιλία οπτικοακουστικού εξοπλισμού, οθόνη προβολής πλάτους 6m και ύψους 4.8m.

γ) Μικρότερες αίθουσες συνεδριάσεων - σεμιναρίων

Αίθουσα 1 - χωρητικότητας 60 ατόμων

Αίθουσα 2 - χωρητικότητας 50 ατόμων

Αίθουσες 3, 4 - χωρητικότητας 30 ατόμων η κάθε μία

Οι αίθουσες μπορούν να διαμορφωθούν είτε σε διάταξη αίθουσας διδασκαλίας είτε σε αμφιθεατρική διάταξη. Ο συνολικός εξοπλισμός και για τις τέσσερις αίθουσες αποτελείται από 10 μετακινούμενους θαλάμους μετάφρασης, 150 ακουστικά με υπέρυθρες ακτίνες, 6 προεδρικές μονάδες, 6 μικρόφωνα και βύθρα, 150 μικρόφωνα απεσταλμένων, 6 μαγνητόφωνα εγγραφής, 6 φορητά συστήματα ήχου, 6 φορητά συστήματα video, 3 μηχανές προβολής (projectors).

Επίσης στο Μέγαρο μουσικής Αθηνών υπάρχουν: γραμματειακή υποστήριξη, αναψυκτήριο, ένα μικρό φουαγιέ για καφέ ή εγγραφές και το εστιατόριο του Μεγάρου χωρητικότητας 150 ατόμων. Στούντιο εγγραφής για ζωντανές και ηχογραφημένες παραστάσεις στην κύρια και τη μικρή αίθουσα.

3. ΟΛΥΜΠΙΑΚΟ ΑΘΛΗΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΘΗΝΩΝ "ΣΠΥΡΟΣ ΛΟΥΗΣ"

(Λεωφόρος Κηφισίας 37 - Μαρούσι, τηλ. 6834060-79. fax: 6834021. tlx: 210245)

- Αίθουσα συνεδριάσεων έκτασης περίπου 250 τ.μ. με εξοπλισμό για περίπου 200 άτομα.

- Αθλητικός χώρος για συνέδρια και εκθέσεις με καθίσματα σε αμφιθεατρική διάταξη έκτασης περίπου 3000 τ.μ.

4. ΘΕΑΤΡΟ ΚΟΛΕΓΙΟΥ ΑΘΗΝΩΝ

(Σταφάνου Δέλτα 4 - Ψυχικό, τηλ. 6717523, 6714621, fax: 6474676) Η κύρια αίθουσα συνεδριάσεων σε αμφιθεατρική διάταξη είναι κλιματιζόμενη, 800 θέσεων και έχει μία σκηνή 200 τ.μ. Υπάρχουν δύο φουαγιέ συνολικής έκτασης 700 τ.μ., με μπαρ, γκαρνταρόμια και τουαλέτα, ευρύχωρος υπαίθριος χώρος για δεξιώσεις και coffee-breaks, χώροι στάθμευσης αυτοκινήτων.

Εξοπλισμός: μία κονσόλα 16 υποδοχών, 2 εξομοιωτές, ένα ενισχυτή ήχου 2X400 W, ένα ενισχυτή σκηνής 2X150 W με δυο ηχεία, 8 μικρόφωνα, 90 προβολείς (1kw ο καθένας), μία κονσόλα φωτισμού με 999 μνήμες, 2 μηχανήματα προβολής slides, 2 μηχανήματα προβολής ταινιών, μία οθόνη 6mX4m, δυνατότητα μαγνητοφώνησης, σύστημα ενδοεπικοινωνίας.

5. ΖΑΠΠΕΙΟ ΜΕΓΑΡΟ

(Αθήνα, τηλ. 3220277, 3231660, 3230042, 3224639, fax: 3214735)

- Αίθουσα συνεδριάσεων για 140 άτομα με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 9 γλώσσες.
- Αίθουσα συνεδριάσεων για 100 άτομα με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 3 γλώσσες.
- Αίθουσα συνεδριάσεων για 200 άτομα.
- Αίθουσα συνεδριάσεων για 220 άτομα όπου μπορεί να εγκατασταθεί μεταφραστικός εξοπλισμός προσωρινά.

6. ΕΥΓΕΝΙΔΕΙΟ ΙΔΡΥΜΑ

(Λεωφόρος Συγγρού 387, Αθήνα, τηλ. 9411181, fax: 9417372)

- Αμφιθέατρο συνολικής χωρητικότητας 410 θέσεων, 370 μόνιμων (η κάθε μια με μικρόφωνο) και 40 κενυόμενες, με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 3 γλώσσες.

- Εξοπλισμός: μηχανήμα προβολής ταινιών/video/slides 16mm, ενάεριο προβολέα, μαυροπίνακες, οπτικοακουστικός εξοπλισμός.

7. ΠΑΝΤΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ

(Λεωφόρος Συγγρού 136, Αθήνα, τηλ. 9238208, fax: 9223690)

Αίθουσα συνεδριάσεων για 500 άτομα με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 5 γλώσσες.

8. ΠΟΛΕΜΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ

(Λεωφόρος Βασιλίσσης Σοφίας και Ριζάρη 2, Αθήνα, τηλ. 7290543-4, 7244464, fax: 7245838)

Αίθουσα συνεδριάσεων με δυνατότητα 400 θέσεων σε αμφιθεατρική διάταξη και με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 4 γλώσσες. Εξοπλισμός: μικρόφωνα, πίνακες, μηχανήματα προβολής ταινιών/ video/slides, οθόνες προβολής, προβολείς, οπτικοακουστικός εξοπλισμός.

9. ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΚΑΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

(Ακαδημίας 7-9, Αθήνα, τηλ. 3604815-19, 3625342, fax: 3618810) Αίθουσα συνεδριάσεων για 270 άτομα με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 5 γλώσσες.

10. ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΕΡΕΥΝΩΝ

(Λεωφόρος Βασιλώς Κωνσταντίνου 48, Αθήνα, τηλ. 7224969, fax: 7247913, ικ. 224064)

Αίθουσα συνεδριάσεων για 250 άτομα με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 2 γλώσσες.

11. Ε.Σ.Η.Ε.Α. - ΕΝΩΣΗ ΣΥΝΤΑΚΤΩΝ ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΕΦΗΜΕΡΙΔΩΝ ΑΘΗΝΩΝ

(Ακαδημίας 20, Αθήνα, τηλ. 3632601-5, fax. 3632608, ικ. 219467) Αίθουσα συνεδριάσεων 200 ατόμων με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 3 γλώσσες.

12. ΙΟΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ

(Λυσίου 11, Ακρόπολη - Πλάκα, Αθήνα, τηλ. 3246614-5, fax: 3214412)

- Αίθουσα συνεδριάσεων έκτασης 200 τ.μ. με χωρητικότητα 175 θέσεων σε αμφιθεατρική διάταξη, σκηνή, σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 3 γλώσσες και δυνατότητα προβολών.

- Αίθουσα εκθέσεων - σεμιναρίων έκτασης 200 τ.μ. με αίθριο και χωρητικότητα 120 θέσεων.

- Έξι μικρές αίθουσες σεμιναρίων με χωρητικότητα 15-40 θέσεων.

Επίσης υπάρχει αίθουσα υποδοχής 200 τ.μ. με εστιατόριο-καφέ, το οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σαν εκθεσιακός χώρος, οργανωτικές και γραμματειακές υπηρεσίες, ξεναγήσεις, στεγάζεται σε ανακαινισμένο νεοκλασικό κτίριο πλήρως κλιματιζόμενο στους πρόποδες της Ακρόπολης στην Πλάκα.

13. ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑΣ

(Τατοίου 125 και Λύρα 140, Νέα Ερυθραία, Αθήνα, τηλ. 6205448, fax 6205440) α)

Αμφιθέατρο 300 θέσεων.

β) Δύο συνεχόμενες αίθουσες συνεδριάσεων για 150 άτομα η κάθε μία, οι οποίες μπορούν να ενωθούν.

γ) Τρεις συνεχόμενες αίθουσες συνεδριάσεων 50 θέσεων η κάθε μία, οι οποίες μπορούν να ενωθούν.

Εξοπλισμός: σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 3 γλώσσες, επικοινωνιακά συστήματα τελευταίας τεχνολογίας, υπερσύγχρονα οπτικοακουστικά συστήματα, αίθουσα υποδοχής 700 ατόμων, εστιατόριο, Roof-garden, Parking, κήπος.

14. ΕΘΝΙΚΗ ΚΤΗΜΑΤΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

(Λεωφόρος Βασιλέως Γεωργίου και Ιατρού Σταύρου Λιούγγα 1, Γλυφάδα, τηλ. 8943561, 8943032)

Δύο συνεχόμενες αίθουσες συνεδριάσεων: Αίθουσα "Αριστοτέλης" 300 θέσεων και αίθουσα "Πλάτων" 100 θέσεων. Οι συνεδριακές αίθουσες είναι ποιότητας συναυλιών με υπερσύγχρονο οπτικοακουστικό εξοπλισμό. Υπάρχουν ευκολίες για άτομα με ειδικές ανάγκες, βιβλιοθήκη, μελετητήριο, θυρίδες, καφετέρια και μεγάλο εστιατόριο με αίθριο.

15. ΕΘΝΙΚΟ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΦΥΣΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ "ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ"

(Αγία Παρασκευή, Αθήνα, τηλ. 6514113, fax: 6510594, tlx: 216199)

Αίθουσες συνεδριάσεων συνολικής χωρητικότητας 418 θέσεων τύπου θρανίου: κύρια αίθουσα έκτασης 600 τ.μ. - αίθουσα συνεδριάσεων

έκτασης 300 τ.μ. - 4 αίθουσες συνεδριάσεων συνολικής έκτασης 120 τ.μ.

Εξοπλισμός: σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 3 γλώσσες, οπτικοακουστικός εξοπλισμός, χώρος στάθμευσης αυτοκινήτων.

ΧΙΟΣ

1) ΟΜΗΡΕΙΟ ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΔΗΜΟΥ ΧΙΟΥ

(Ηρώων Πολυτεχνείου 5, Χίος, τηλ. 0271-44391, 44333, fax: 0271-44397)

- Αμφιθέατρο χωρητικότητας 462 θέσεων, σκηνή, εξοπλισμός προβολών και ένα φουαγιέ έκτασης 300 τ.μ.
- Αίθουσα συνεδριάσεων χωρητικότητας 172 θέσεων σε διάταξη αίθουσας διδασκαλίας και σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 6 γλώσσες.
- Αίθουσα συμβουλίων 24 θέσεων, αίθουσα εκθέσεων, αίθουσες διδασκαλίας και δοκιμών, βιβλιοθήκη, κυλακείο.

2) ΙΟΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ

(Μιχ. Λιβανού 53, Χίος, τηλ. 0271-27779)

- Υπαίθρια αίθουσα συσκέψεων χωρητικότητας 300 θέσεων.
- Δύο αίθουσες σεμιναρίων χωρητικότητας 50 θέσεων η κάθε μία.

Αναγνωστήριο, χώρος υποδοχής σε κήπο, υπαίθριο εστιατόριο-καφέ, μεγάλο νεοκλασικό κτίριο στο λιμάνι του νησιού.

ΧΑΝΙΑ

- ΟΡΘΟΔΟΞΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΚΡΗΤΗΣ

(Κολυμπάρι, τηλ. 0824-22245, 22500, fax: 0824-22060, τίχ:0291253) Αριθμός

αιθουσών συσκέψεων: 10

Μέγιστος αριθμός συμμετεχόντων ανά αίθουσα. κύρια αίθουσα (πολλαπλών χρήσεων) - 730 άτομα. 290 θέσεις είναι μόνιμες, 440 πτυσσόμενες, δυνατότητα διαίρεσης της αίθουσας.

Άλλες αίθουσες: μία 150 θέσεων, μία 120 θέσεων, τρεις 30 θέσεων, δύο 12 θέσεων.

Η κύρια αίθουσα, κλιματιζόμενη, έχει μια σκηνή, τέσσερις θαλάμους μετάφρασης, μεγάλη ποικιλία οπτικοακουστικού εξοπλισμού.

Η Ακαδημία έχει βιβλιοθήκη, παρεκκλήσι, μπαρ, ολοκληρωμένες δυνατότητες διοργάνωσης εκδηλώσεων, εστιατόριο, δυνατότητα φιλοξενίας 138 ατόμων, συμπεριλαμβανομένων 5 σουιτών.

ΔΕΛΦΟΙ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΔΕΛΦΩΝ

(Δελφοί, τηλ. 0265-82731, 82353. Γραφείο Αθηνών: Καρνεάδου 13, Αθήνα, τηλ. 7226913-5, 7233943, fax: 7230676, τικ: 214386)

Οι εγκαταστάσεις των Δελφών περιλαμβάνουν δυο αίθουσες συνεδριάσεων 220 και 120 θέσεων αντίστοιχα. Και οι δύο αίθουσες είναι πλήρως εξοπλισμένες με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης (στις 11 γλώσσες της Ευρωπαϊκής κοινότητας), τρεις ακόμη αίθουσες 30 θέσεων η κάθε μία, κλειστοί και ανοιχτοί χώροι για εκθέσεις. Επιπλέον υπάρχουν και ξενώνες 46 δίκλινων δωματίων (Hotel EUROPA), καθώς και ένα ανοιχτό θέατρο.

ΜΕΤΣΟΒΟ

ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΜΕΤΣΟΒΟΥ "ΔΙΑΣΣΕΛΟ"

(Μέτσοβο, τηλ. (30-656) 41895, fax: (30-656) 42320)

Συνεδριακές δυνατότητες:

- Αίθουσα συνεδριάσεων "Πίνδος", διαθέσιμη σε αμφιθεατρική διάταξη (έως 220 άτομα), σε διάταξη αίθουσας διδασκαλίας (έως 100 άτομα) ή σε διάταξη στρογγυλής τράπεζας (έως 70 άτομα). Υπάρχει μόνιμο σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης με υπέρυθρες ακτίνες για 3 + 1 γλώσσες, σκηνή και οθόνη προβολής, video, συμπληρωματικός οπτικοακουστικός εξοπλισμός, προεδρικά και σε πίνακες μικρόφωνα.

- Αίθουσα συνεδριάσεων "Ζυγός", διαθέσιμη σε αμφιθεατρική διάταξη (έως 100 άτομα), σε διάταξη αίθουσας διδασκαλίας (έως 40 άτομα) ή σε διάταξη στρογγυλής τράπεζας (έως 50 άτομα). Υπάρχει σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης με υπέρυθρες ακτίνες σε 7+1 γλώσσες, οπτικοακουστικός εξοπλισμός, video και συστήματα ήχου.

Οι δύο αίθουσες έχουν κονσόλες ελέγχου για όλα τα συστήματα, για λήψη και αναπαραγωγή ηχητικών και τηλεοπτικών σημάτων που μεταδίδονται μέσω του κεντρικού συστήματος ήχου και τηλεόρασης.

- Αίθουσα συμβουλίων "Περιστέρι", χωρητικότητας 70 ατόμων.

- Τέσσερις επιπλέον αίθουσες συναντήσεων για συμβούλια σε διάταξη αίθουσας διδασκαλίας ή στρογγυλής τραπεζής (έως 30 άτομα) με πλήρη οπτικοακουστικό εξοπλισμό.

Επίσης υπάρχουν σαλόνι, καφετέρια, μπαρ και κατάστημα όπου πωλούνται τοπικά παραδοσιακά προϊόντα. Υπάρχουν δυνατότητες γραμματειακής υποστήριξης για δακτυλογράφηση, επεξεργασία κειμένου, αποστολή fax κ.λ.π.

Οι εγκαταστάσεις περιλαμβάνουν αίθουσα τύπου, εκθεσιακό χώρο, γραφείο πληροφοριών με εθνικό και διεθνή τύπο και περιοδικά καθώς και πρόσβαση σε

τράπεζες πληροφοριών, αίθουσα φαγητού 200 ατόμων όπου προσφέρονται παραδοσιακά τοπικά εδέσματα. Επίσης υπάρχουν 15 δίκλινα και δύο μονόκλινα δωμάτια πρώτης κατηγορίας στο δεύτερο όροφο, όλα με ιδιωτικό μπάνιο και καταπληκτική θέα των βουνών.

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

1) ΔΙΕΘΝΗΣ ΟΛΥΜΠΙΑΚΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ - ΟΛΥΜΠΙΑ

(Κεντρικά γραφεία: Καψάλη 4, Αθήνα, τηλ. 7249235, fax: 7244813)

Λειτουργεί από Απρίλιο έως Νοέμβριο. Όλοι οι χώροι είναι κλιματιζόμενοι.

Περιλαμβάνει 150 bungalows με χωρητικότητα 200 ατόμων.

- Η κυρία αίθουσα συνεδριάσεων έχει πλήρη οπτικοακουστικό εξοπλισμό και σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 8 γλώσσες και χωρητικότητα 500 ατόμων.

- Η παλιά αίθουσα συνεδριάσεων με δυνατότητα φιλοξενίας 200 ατόμων, οπτικοακουστικό εξοπλισμό και με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 4 γλώσσες.

- Υψηλής τεχνολογίας τηλεπικοινωνιακά συστήματα.

- Τέσσερις παράλληλες αίθουσες σεμιναρίων, 50 ατόμων η κάθε μια, με σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 4 γλώσσες.

- Αίθουσες για ομάδες εργασίας, συμβούλια κ.λ.π.

- Εκθεσιακός χώρος έκτασης 230 τ.μ.

- Roof-garden, αίθουσες εκδηλώσεων, εστιατόριο 200 ατόμων, 2 μπάρ, πισίνα, βιβλιοθήκη και αθλητικές εγκαταστάσεις.

2) ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΧΑΪΑ CLAUSS - ΠΑΤΡΑ

(Πάτρα, τηλ 061-325051-6, fax: 061-338269, τix: 312236. Γραφεία Αθηνών: Μίκρος
Ασίας 43, Χαλάνδρι, Αθήνα, τηλ. 6846737-41, fax: 6849222, τix: 223110)

- Δύο αίθουσες συνεδριάσεων έκτασης 300 τ.μ. και 250 τ.μ. αντίστοιχα, με πλήρη
παροχή υπηρεσιών στήριξης και υποδοχής.

- Δύο αίθουσες συνεδριάσεων 60 τ.μ. η κάθε μία.

Όλες οι παραπάνω αίθουσες βρίσκονται σε ένα μοντέρνο κλιματιζόμενο κτίριο και
προσφέρουν πλήρη οπτικοακουστικό εξοπλισμό. Επίσης υπάρχουν δυνατότητες
διοργάνωσης εκδηλώσεων είτε στο "Κελλάρι Δανιέλλη" για 200 άτομα είτε στον
μεγάλο κήπο χωρητικότητας 2000 ατόμων.

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

1) HELEXPO - ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ

(Κεντρικά γραφεία: Εγνατίας 154, Θεσσαλονίκη, τηλ. 031-239221, fax: 031-229116,
τix: 412291)

Η HELEXPO είναι μέλος των ICCA (International Congress and Convention
Association), EFCT (European Federation of Conference Towns), IACVB
(International Association of Convention and Visitors Bureaus), UFI (Union des
Foires Internationales) και NAEM (National Association of Exposition Managers).

- Αίθουσες συνεδριάσεων:

Αίθουσα Α, έκτασης 495 τ.μ., χωρητικότητας 408 θέσεων σε αμφιθεατρική διάταξη,
10 προεδρικά γραφεία, ασύρματο σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης με υπέρυθρες
ακτίνες σε 5-8 γλώσσες, οπτικοακουστικός εξοπλισμός, μικρόφωνα και κλιματισμός.

Αίθουσα Β, έκτασης 154 τ.μ., χωρητικότητας 150 θέσεων σε αμφιθεατρική διάταξη, 4 προεδρικά γραφεία, ασύρματο σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης με υπέρυθρες ακτίνες σε 3 γλώσσες, οπτικοακουστικός εξοπλισμός, μικρόφωνα και κλιματισμός.

Αίθουσα Γ, έκτασης 153 τ.μ., χωρητικότητας 120 θέσεων μετατρέψιμη, 6 προεδρικά γραφεία, ασύρματο σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 3 γλώσσες, οπτικοακουστικός εξοπλισμός, μικρόφωνα και κλιματισμός.

Αίθουσα Δ, έκτασης 87 τ.μ., χωρητικότητας 50 θέσεων ρυθμιζόμενα μικρόφωνα και κλιματισμός

Αίθουσα Ε, έκτασης 32 τ.μ., χωρητικότητας 25 θέσεων ρυθμιζόμενη, κλιματισμός.

Παρέχονται υπηρεσίες στήριξης και οργάνωσης συμβουλίων, πλήρης τεχνική κάλυψη. Άλλοι χώροι εκθεσιακοί χώροι, αναψυκτήριο, εστιατόριο, γκαρνταρόμπα, γραφεία για τη γραμματεία και τους προεδρεύοντες του συνεδρίου, χώροι στάθμευσης.

2) HELEXPO - ΝΕΟ ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ "ΙΩΑΝΝΗΣ ΒΕΛΛΙΔΗΣ"

Ένα πολλαπλών χρήσεων κτίριο μέσα στις εγκαταστάσεις της HELEXPO. Αποτελείται από:

α) Μία αίθουσα πολλαπλών χρήσεων, η οποία χωρίζεται σε 3 αυτόνομες μικρότερες αίθουσες, συμπεριλαμβανομένων όλων των απαραίτητων συμπληρωματικών χώρων (συνολικής έκτασης 4800 τ.μ.- μέγιστης χωρητικότητας 3000 θέσεων).

β) Ένα υπόγειο parking δύο ορόφων για 400-500 οχήματα, με προοπτική επέκτασης, που θα περιλαμβάνει βοηθητικούς χώρους (συνολικής έκτασης 13400 τ.μ.).

γ) Ο περιβάλλον χώρος είναι προσβάσιμος από δύο κεντρικές λεωφόρους και συνδέεται με το περίπτερο 12 της HELEXPO.

3) ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

(Εθνικής Αμύνης 4, Θεσσαλονίκη, τηλ. 031-271195, fax: 031-271501)

- Αίθουσα συνεδριάσεων (κλιματιζόμενη): 252 θέσεις (152 εκ των οποίων με ακουστικά), μόνιμο σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 3 γλώσσες, μικροφωνική εγκατάσταση, πίνακας, τηλέφωνο για το κοινό, χώροι για τη γραμματεία, χώρος υποδοχής.
- Αίθουσα διαλέξεων: 280 θέσεις, μικροφωνική εγκατάσταση, πίνακας, τηλέφωνο για το κοινό, κεντρική θέρμανση, χώροι για τη γραμματεία, αναισθητήριο.
- Φουαγιέ: 100 θέσεις, πίνακας, τηλέφωνο για το κοινό, κεντρική θέρμανση, χώροι για τη γραμματεία. Το φουαγιέ χρησιμοποιείται και για δεξιώσεις.

ΔΥΤΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ - ΚΑΣΤΟΡΙΑ

ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

(Καστοριά, τηλ. 0467-27771-3, fax: 27774)

Το εκθεσιακό κέντρο Καστοριάς χτίστηκε το 1992 και παρέχει:

- Μία αίθουσα συνεδριάσεων χωρητικότητας 400 θέσεων σε διάταξη αίθουσας διδασκαλίας, μόνιμο σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης σε 4 γλώσσες και οπτικοακουστικό εξοπλισμό.
- Συνεδριακό χώρο έκτασης 15.000 τ.μ.

ΡΟΔΟΣ

ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ "RODOS PALACE"

(Ξενοδοχείο "RODOS PALACE", Λεωφόρος Τριάντων, Ρόδος, τηλ. 0241-25222, 26222, fax: 0241-25350, τικ: 292212, 292213)

Το συνεδριακό κέντρο είναι καθιερωμένο σαν ένας συνεδριακός χώρος υψηλής ποιότητας και έχει συνολική χωρητικότητα έως 3500 συνέδρους σε 11 αίθουσες πολλαπλών χρήσεων και εγκαταστάσεις που ανταποκρίνονται στις υψηλότερες προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Κοινότητας. Έχει έκταση 5500 τ.μ. και μπορεί να διαμορφωθεί κατάλληλα για κάθε περίπτωση.

Η μεγαλύτερη και πολυτελέστατη αίθουσα είναι η αίθουσα "Ζeus" με έκταση 850 τ.μ. και χωρητικότητα 1200 θέσεων σε αμφιθεατρική διάταξη. Εξοπλισμένη με υπερσύγχρονο σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης με υπέρυθρες ακτίνες σε 8 γλώσσες και τον πιο σύγχρονο οπτικοακουστικό εξοπλισμό.

Γειτονικά η αίθουσα "Αθηνά" με έκταση 350 τ.μ. μπορεί να διαμορφωθεί σε διάταξη αίθουσας διδασκαλίας ή σε αμφιθεατρική διάταξη, ανεξάρτητη ή σαν μια δευτερεύουσα συνεδριακή αίθουσα και έχει τρεις χώρους διαλειμμάτων.

Από τις νέες εγκαταστάσεις, η εξαίεσια "Αίθουσα των ρόδων" είναι η μεγαλύτερη με έκταση 520 τ.μ. και χωρητικότητα 650 θέσεων σε αμφιθεατρική διάταξη. Έχει δική της υπηρεσία τροφίμων και ποτών, μπορεί να χωριστεί σε δύο διαφορετικές μονάδες, έχει πλήρη μεταφραστικό και οπτικοακουστικό εξοπλισμό και είναι κατάλληλη για χορούς και δεξιώσεις.

Το αμφιθέατρο "Δελφοί" είναι άλλη μία αίθουσα πολλαπλών χρήσεων με έκταση 450 τ.μ. και χωρητικότητα 550 θέσεων σε αμφιθεατρική διάταξη, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για συναυλίες ή να διαμορφωθεί σε αίθουσα χορού για δείπνο με μουσική.

Για μικρότερες συναντήσεις όπως συμβούλια οι αίθουσες "Νεφέλη" και "Ναυτικά" μπορούν να χωριστούν σε δυο ξεχωριστές μονάδες, η κάθε μία διαφείται σε ξεχωριστές μονάδες με το δικό τους μεταφραστικό σύστημα και οπτικοακουστικό εξοπλισμό.

Όλες αυτές οι εγκαταστάσεις συνδέονται με το εντυπωσιακό φουαγιέ της εισόδου και το αίθριο με σαλόνι VIP, χώρο υποδοχής και εμπορικό κέντρο σε μία έκταση 1400 τ.μ. Αυτές οι αίθουσες μπορούν να χρησιμοποιηθούν σχεδόν για οποιαδήποτε χρήση, από διεθνείς εκθέσεις έως δεξιώσεις για περισσότερα από 3000 άτομα.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΠΕΤΡΟΥ ΝΟΜΙΚΟΥ

Βρίσκεται στην πρωτεύουσα του νησιού, τα Φηρά, με θέα προς την καλνιτέρα και το ηφαίστειο. Απέχει 15 λεπτά από το αεροδρόμιο και 35 λεπτά πτήσης από το αεροδρόμιο της Αθήνας. Απ' ευθείας πτήσεις από σχεδόν όλες τις Ευρωπαϊκές πρωτεύουσες.

Το κέντρο περιλαμβάνει:

- α) Μία αίθουσα συνεδριάσεων (σε αμφιθεατρική διάταξη ή σε πέταλο) έκτασης 178,40 τ.μ. με ιδιαίτερα καλή ακουστική για 200 συμμετέχοντες το μέγιστο, με τζάμια που δεν κάνουν αντανάκλαση και επιτρέπουν στο φυσικό φως να μπαίνει μέσα.
- β) Μία μικρή αίθουσα συμβουλίων για ιδιωτικές συναντήσεις με χωρητικότητα περίπου 20 ατόμων.
- γ) Αίθουσα για μικρές ομάδες εργασίας.

δ) Διαθέσιμος ανοιχτός ή κλειστός χώρος για εγγραφές, coffee breaks, δεξιώσεις και κοινωνικές εκδηλώσεις.

ε) Εκθεσιακός χώρος στ) Φαρμακείο

Τεχνικός εξοπλισμός που ανταποκρίνεται σε κάθε απαίτηση. Δυνατότητα ταυτόχρονης μετάφρασης. Υψηλής τεχνολογίας τηλεπικοινωνιακά συστήματα. Γραμματειακή και τεχνική υποστήριξη. Δυνατότητα οργάνωσης coffee breaks, γευμάτων και δείπνων, δεξιώσεων και cocktails. Πολυτελή υπερσύγχρονα και παραδοσιακά ξενοδοχεία και εστιατόρια με τοπική και διεθνή κουζίνα σε κοντινή απόσταση.

ΣΚΙΑΘΟΣ

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ "ΜΠΟΥΡΤΖΙ" ΔΗΜΟΥ ΣΚΙΑΘΟΥ

(Συγγρού 8, Σκιάθος, τηλ. 0427-23702, 23718, fax: 0427-23841)

Ένα μεγάλο, πρόσφατα ανακαινισμένο, νεοκλασικό, πλήρως κλιματιζόμενο κτίριο στο λιμάνι του νησιού. Το κέντρο περιλαμβάνει:

- α) Υπαίθριο χώρο συγκέντρωσης χωρητικότητας 700 θέσεων.
- β) μία αίθουσα συνεδριάσεων με χωρητικότητα 150 θέσεων.
- γ) δύο αίθουσες σεμιναρίων με χωρητικότητα 90 θέσεων η κάθε μια.

Επίσης υπάρχουν: μελετητήριο, γκαρνταρόμπα, τηλέφωνα για το κοινό, υπαίθριο cafe με δυνατότητα οργάνωσης εκδηλώσεων, ανοιχτός εκθεσιακός χώρος.

Η πρόσφατα ανακαινισμένη σχολή στο νησάκι Μπούρτζι έχει μία συνολική χωρητικότητα έως 1100 ατόμων σε 4 πολλαπλών χρήσεων και εκθεσιακούς χώρους.

ΒΟΛΟΣ

1. ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΔΗΜΟΥ ΒΟΛΟΥ

(Στην είσοδο της πόλης, Πεδίον Άρεως, Λεωφόρος Αθηνών 25, Βόλος, τηλ. 0421-82360-5, fax: 0421-82360-4)

Ένας ιδανικός χώρος για συνέδρια και εκθέσεις: μοντέρνο και λειτουργικό κτίριο έκτασης 2000 τ.μ. κατάλληλο για ανοιχτές ή κλειστές εκθέσεις. Το εκθεσιακό κέντρο είναι πλήρως εξοπλισμένο με ηλεκτρικές/τεχνικές/κλιματιστικές εγκαταστάσεις, προσφέρεται οπτικοακουστικός εξοπλισμός, μπορούν να φιλοξενηθούν τα μέλη των συνεδρίων, των εκθέσεων, οι επισκέπτες, υπάρχουν χώροι στάθμευσης αυτοκινήτων και είναι διαθέσιμο για συνέδρια (έως 1500 άτομα), εθνικές διεθνείς συναντήσεις, αθλητικές εκδηλώσεις (σε γήπεδα ειδικά κατασκευασμένα για τένις, βόλεϊ και μπάσκετ).

2. ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΘΕΑΤΡΟ ΒΟΛΟΥ

(Οργανισμός τεχνών Βόλου, τηλ. 0421-37362, 27441)

Το αμφιθέατρο έχει συνολική χωρητικότητα 900 θέσεων. Επίσης υπάρχουν μεταφραστικός εξοπλισμός, οπτικοακουστικός εξοπλισμός, αναψυκτήριο, εκθεσιακός χώρος στο φουαγιέ, γκαρνταρόμπα, τηλέφωνα για το κοινό και γραφεία για τη γραμματεία.

3. ΑΛΛΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΕΣ ΑΙΘΟΥΣΕΣ ΣΤΟ ΒΟΛΟ

- Δημαρχείο: αίθουσα διαλέξεων 300 θέσεων
- Δημοτικό ωδείο: αίθουσα συναυλιών 150 θέσεων

- Πολιτιστικό κέντρο, α) αίθουσα διαλέξεων 150 θέσεων β) εκθεσιακός χώρος έκτασης 160 τ.μ.

- Κέντρο νεολαίας "Διάυλος": Εκθεσιακή αίθουσα έκτασης 120 τ.μ.

- Δημοτικό ξενοδοχείο "ΞΕΝΙΑ": (Πλαστήρα 1, τηλ. 0421-37793-6, 37791, fax: 0421-37790) Αίθουσα με συνολική χωρητικότητα έως 400 άτομα. Η αίθουσα μπορεί να διαφεθεί σε μικρότερες αίθουσες συνεδριάσεων. Το τριώροφο ξενοδοχείο έχει δυναμικότητα 75 δωματίων, δυο σουίτες, εστιατόριο, μπαρ και café.

- Ξενοδοχείο PARK: (Δημητριάδος και Δεληγιώργη 2, τηλ. 0421-36511-5, fax: 0421-28645)

Τρεις αίθουσες συνεδριάσεων 250 ατόμων.

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΜΕ ΣΥΝΔΡΙΑΚΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ

ΑΤΤΙΚΗ

ΑΘΗΝΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ DE LUXE

1. ATHENAEUM INTERCONTINENTAL

(R.559), Συγγρού 89-93, τηλ: 9023666, τικ: 211554, fax: 9243000 Αριθμός αιθουσών:

9 Χωρητικότητα: έως 2120 άτομα

2. ATHENS CHANDRIS

(R.372), Συγγρού 385, τηλ: 9414824/6, fax: 9425082, τικ: 218112 Αριθμός αιθουσών:

5 Χωρητικότητα: έως 1220 άτομα

3. ATHENS HILTON

(R.539), Λεωφόρος Βασιλίσσης Σοφίας 46, τηλ: 7220201/9, τικ: 215808, fax:

7213110)

Αριθμός αιθουσών: 11 Χωρητικότητα: έως 2825 άτομα

4. DIVANI CARAVEL

(R. 423, Σουίτες 48), Λεωφόρος Βασιλέως Αλεξάνδρου 2, τηλ: 7290721, 7253725,

τικ: 218714, fax: 7236683

Αριθμός αιθουσών: 15 Χωρητικότητα: έως 4286 άτομα

5. DIVANI PALACE ACROPOLIS

(R. 253), Παρθενώνος 19-25, τηλ. 9222945, fax: 9214993, tlx: 218306 Αριθμός αιθουσών: 7 Χωρητικότητα: έως 1065 άτομα

6. GRAND BRETAGNE

(R.364), Πλατεία Συντάγματος, τηλ: 3314444, κρατήσεις: 3315555, tlx: 219615, fax: 3228034

Αριθμός αιθουσών 6 Χωρητικότητα έως 1010 άτομα.

7. HOLIDAY INN

(R.191, Σουίτες 4), Μιχαλακοπούλου 50, τηλ: 7248322/9, 7248182/8, tlx: 218870, fax: 7248187

Αριθμός αιθουσών: 6 Χωρητικότητα: έως 1910 άτομα

8. LEDRA MARRIOTT

(R.259), Συγγρού 113-115, τηλ: 9347711/9, tlx: 221883, fax: 9359153 Αριθμός αιθουσών: 3 Χωρητικότητα: έως 720 άτομα

9. LE N.I.V. MERIDIEN ATHENS

(R.152, Σουίτες 25), Βασιλέως Γεωργίου και Σταδίου, Πλατεία Συντάγματος, τηλ: 3255301, tlx: 210568, fax: 3235856

Αριθμός αιθουσών: 3 Χωρητικότητα: έως 320 άτομα

10. PARK

(R.147), Λεωφόρος Αλεξάνδρου 10, τηλ. 8832712/19, 8832811/14, τικ. 214748, fax:
8238420

Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 700 άτομα

11. ROYAL OLYMPIC

(R.35, Studios 262, Σουίτας 12), Διάκου 28-34, τηλ. 9226411-3, 9220185, 9224518,
τικ. 215753, fax: 9233317

Αριθμός αιθουσών: 5 Χωρητικότητα: έως 1642 άτομα

12. ST. GEORGE LYCABETTUS

(R.150, Σουίτας 11), Κλεομένους 2, τηλ. 7290711-9, τικ. 214253, fax: 7290439

Αριθμός αιθουσών: 3 Χωρητικότητα: έως 290 άτομα

A ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

1. AMALIA

(R.99), Λεωφόρος Αμαλίας 10, τηλ. 3237301/9, τικ. 215161, fax: 3238792 Αριθμός

αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 120 άτομα

2. ESPERIA PALACE

(R.134), Σταδίου 22, τηλ. 3238001/9, τικ. 215773, fax: 3238100 Αριθμός αιθουσών: 4

Χωρητικότητα: έως 430 άτομα

3. GOLDEN AGE

(R.122), Μιχαλακοπούλου 57, τηλ: 7240861(9 γραμμές), 7240860 (κρατήσεις), fax: 7213965, τικ: 219292

Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

4. KING MINOS

(R.200), Πειραιώς 1, Πλατεία Ομονοίας, τηλ: 5231111-8, fax: 5231361, τικ: 215339

Αριθμός αιθουσών: 3 Χωρητικότητα: έως 270 άτομα

5. NOVOTEL ATHENS

(R.195), Μιχαήλ Βόδα 4-6, τηλ: 8250422-30, τικ: 226264, fax: 8837816 Αριθμός

αιθουσών: 7 Χωρητικότητα: έως 1082 άτομα

6. PRESIDENT

(R.513), Λεωφόρος Κηφισίας 43, τηλ: 6924600, τικ: 218585, fax: 6924968 Αριθμός

αιθουσών: 2 Χωρητικότητα: έως 1100 άτομα

B ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

1. ATHENS CENTER

(R.136), Σοφοκλέους 26 και Κλεισθένης 2, τηλ: 5248511, τικ: 214488, 221761, fax: 5248517

Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 150 άτομα

2. BEST WESTERN ATHENS GATE

(R.106), Λεωφόρος Σογγρού 10, τηλ: 9238302, fax: 9237493 Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 100 άτομα.

3. BEST WESTERN CORAL

(R.90), Λεωφόρος Ποσειδώνος 35, Παλαιό Φάληρο, τηλ: 9816441, fax: 9831207

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 300 άτομα

4. BEST WESTERN ILISIA

(R.90), Μιχαλακοπούλου 25, τηλ. 7244051-6. ήκ. 214924, fax. 7241847 Αριθμός

αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

5. OSCAR

(R.164), Σάμου και Φιλαδέλφειας 25, τηλ: 8834215/9, ήκ. 221256, fax: 8216368

Αριθμός αιθουσών: 2 Χωρητικότητα: έως 150 άτομα

6. OSCAR INN

(R.77), Σάμου 43-45, τηλ. 8813211, 8813212, ήκ. 221256, fax: 8820818 Αριθμός

αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 40 άτομα

7. ΠΟΣΕΙΔΩΝ

(R.90), Λεωφόρος Ποσειδώνος 72, Παλιό Φύλλιο, τηλ. 9822086, 9822041, 9822047, 9822161, 9822469, 9831837, fax: 9829217 Αριθμός αιθουσών: 2
Χωρητικότητα: έως 350 άτομα

8. ΤΙΤΑΝΙΑ

(R.400). Πανεπιστημίου 52. τηλ: 3609611/19, τηλ: 214673, fax: 3630497 Αριθμός αιθουσών: 5 Χωρητικότητα: έως 880 άτομα

ΓΛΥΦΑΔΑ

1. ΕΜΜΑΝΤΙΝΑ

A κατηγορίας

(R.103). Λεωφόρος Βασιλέως Γεωργίου 33. τηλ 8980683 (5 γραμμές) fax 8948110, τηλ: 210615

Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 150 άτομα.

2. BEST WESTERN FENIX

A κατηγορίας

(R.140), Αρτεμισίου 1, τηλ: 8981255(5 γραμμές), τηλ: 221784, fax: 8949122

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 470 άτομα

3. OASIS

A κατηγορίας

(72 διαμερίσματα), Λεωφόρος Βασίλειος Γεωργίου 27, τηλ. 8941662, 8941555,
8940901, 8940495. fax: 8941724, tlx: 219407

Αριθμός αιθουσών: 3 Χωρητικότητα, έως 290 άτομα

ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗ

1. ASTIR PALACE

κατηγορίας de luxe

τηλ: 8960311-8, tlx: 215013, fax: 8962582

α) ARION ASTIR PALACE

(R.161, Bglis 70)

Αριθμός αιθουσών: 4

Χωρητικότητα: έως 490 άτομα

β) APHRODITE ASTIR PALACE

(R.165)

Αριθμός αιθουσών: 4

Χωρητικότητα: έως 700 άτομα

γ) NAFSIKA ASTIR PALACE

(R.160)

Αριθμός αιθουσών: 4

Χωρητικότητα: έως 1150 άτομα

2. ARMONIA & PARADISE - COMPLEX HOTEL

A κατηγορίας

(R.136, Σουίτες 17, Καμπάνες 23, Διαμερίσματα 5)

Αρμονίας 1, τηλ. 8963690, fax: 8963698, τικ: 223379

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα έως 300 άτομα

ΜΑΡΑΘΩΝΑΣ

GOLDEN COAST

A κατηγορίας

(R.240, Βγls 301), Παραλία Μαραθώνας, τηλ. 0294-57100, τικ. 220430, fax. 0294-

57300 Αριθμός αιθουσών: 5 Χωρητικότητα: έως 680 άτομα

ΠΑΡΝΗΘΑ

MONTE PARNES HOTEL CASINO

A κατηγορίας

(R.64, Σουίτες 10), τηλ: 2469111-5, fax: 2460768, τικ: 215366

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 80 άτομα

ΒΡΑΥΡΩΝΑ

MARE NOSTRUM

A κατηγορίας

(R.353), τηλ. 0294-47712, fax. 0294-47790

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 460 άτομα

ΚΡΗΤΗ

ΧΑΝΙΑ

ΣΑΜΑΡΙΑ

B κατηγορίας

(R.75), Πλατεία 1866, Χανιά, τηλ: 0821-71271-5, fax 0821-71270, tlx: 291265

Αριθμός αιθουσών: 3 Χωρητικότητα: έως 250 άτομα

ΙΕΡΑΠΕΤΡΑ

PARADISE LYKTOS BEACH HOTEL

A κατηγορίας

(R.222), τηλ: 0842-61280, 61473, tlx: 262259, fax: 0842-61318, 61745

Αριθμός αιθουσών: 6

Χωρητικότητα: έως 900 άτομα

ΑΓΙΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

1. MINOS BEACH

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ DE LUXE

(130 Bungalows) Ακτή Ηλία Σωτήρηου, Αρμούδι, τηλ: 0841-22345(4 γραμμές), fax:

23816, 22548, tik: 262434

Αριθμός αιθουσών: 4 Χωρητικότητα: έως 440 άτομα

2. MINOS PALACE

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ DE LUXE

(R.145, Bgls 7), τηλ: 0841-23801(10 γραμμές), fax: 23816

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 438 άτομα

3. MIRABELLO VILLAGE

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ DE LUXE

(R.433), τηλ: 0841-28400/5, 28806/10, tik: 262166, fax: 28810

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 250 άτομα

4. HERMES

A Κατηγορίας

(R.200), Ακτή Κουνδούρου, τηλ: 0841-28253/6, tik: 262430, fax: 28754

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 250 άτομα

ΕΛΟΥΝΤΑ

1. ELOUNDA BAY

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ DE LUXE

(R.191, Σουίτες 4, Bgls 96), τηλ: 0841-41502, 41702, τικ: 262215, fax: 41783

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα, έως 500 άτομα

2. ELOUNDA BEACH

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ DE LUXE

(R.143, Σουίτες 12, Bgls 138), τηλ: 0841-41412/3, 41812, 41891(20 γραμμές), τικ:

262192, fax: 41373 Αριθμός αιθουσών 2

3. ELOUNDA MARMIN

A Κατηγορίας

(R.108), τηλ: 0841-41513, 41003, τικ: 262438, fax: 41535

Ανοιχτό θέατρο χωρητικότητας 250-300 ατόμων

4. GRECOTEL ELOUNDA VILLAGE

A Κατηγορίας

(R.165), τηλ: 0841-41802, fax: 41278 Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 150

άτομα

ΣΙΣΣΙ

1. HELLENIC PALACE

A Κατηγορίας

(R.160, Σουίτες 6), τηλ: 0841-71502, 71546. fax: 71238

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 100 άτομα

2. KALIMERA KRITI

A Κατηγορίας

(R.111, Σουίτες 16, Bgls 147, Bgls-Stes 122), τηλ. 0841-71134, 71590-1, fax: 71598,

tlx: 262787, 262788

Αριθμός αιθουσών: 9 Χωρητικότητα: έως 525 άτομα

ΑΓΙΑ ΠΕΛΑΓΙΑ

SOFITEL CAPSIS PALACE & BUNGALOWS

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ DE LUXE

(R.680, Σουίτες 50, Groups of Bungalows 3), τηλ: 081-811212. 811112, tlx: 262204,

262550, 262526, fax: 811076

Αριθμός αιθουσών: 7 Χωρητικότητα: έως 2985 άτομα

ΑΜΜΟΥΔΑΡΑ

ΑΓΑΡΙ BEACH

A Κατηγορίας

(R.318), τηλ: 081-250502, 311084, fax: 258731

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 210 άτομα

ΓΟΥΒΕΣ

1. GRECOTEL CLUB CRETA SUN

A Κατηγορίας

(R.342), τηλ: 0897-41241/6, 41103, tlx: 262171, fax: 41113

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 260 άτομα

2. MARINA

A Κατηγορίας

(R.310. Bgls 90), τηλ: 0897-41361, 41112, fax: 41362, tlx: 262182

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 310 άτομα, ανοιχτό αμφιθέατρο 600 θέσεων

ΧΑΝΙ ΚΟΚΚΙΝΗ

ARINA SAND

A Κατηγορίας

(R.205, Βγls 31), τηλ. 081-761113, 761179, 761293, fax: 262114

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 1360 άτομα

ΛΙΝΟΠΕΡΑΜΑΤΑ

APOLLONIA BEACH

A Κατηγορίας

(R.320), τηλ: 081-821602, 821624, 821646, 821668, fax: 262224, fax: 821433

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 350 άτομα

ΛΙΜΗΝ ΧΕΡΣΟΝΗΣΣΟΥ

I. CRETA MARIS

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ DE LUXE

(R.476, Σουίτες 40, Βγls 229), τηλ: 0897-221115, fax: 262233, fax: 22130

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 1110 άτομα, ανοιχτό αμφιθέατρο 800 θέσεων

2. BEST WESTERN KNOSSOS ROYAL VILLAGE

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ DE LUXE

(Bglis 364, Villa-Souites 49), Παραλία, τηλ. 0897-23375-6, 23575-9, fax 23150, tlx:

262164

Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 450 άτομα

3. BEST WESTERN CRETAN VILLAGE

Κατηγορίας A Superior

(R.322), τηλ: 0897-22996, 22997, tlx: 262583, fax: 22300

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 100 άτομα

ΗΡΑΚΛΕΙΟ

1. CANDIA MARIS

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ DE LUXE

(R.218, VIP Suites 12, VIP Bglis 28), Αμμουδάρα, τηλ: 081-314632-9, fax 250669

Αριθμός αιθουσών: 2 Χωρητικότητα: έως 1200 άτομα

2. ATLANTIS HOTEL

A Κατηγορίας

(R.160), Μαραμπέλλου και Υγείας 2, τηλ: 081-229103, fax: 226265

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 850 άτομα

ΡΕΘΥΜΝΟ

1. GRECOTEL RITHYMNA BEACH

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ DE LUXE

(R.564), Αδελιανός Κάμπος, τηλ: 0831-71002, fax: 291112, fax: 71668

Αριθμός αιθουσών: 6

Χωρητικότητα: έως 740 άτομα

2. GRECOTEL CRETA PALACE

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ DE LUXE

(R.366), Μισοριά, τηλ: 0831-55181, fax: 54085, fax: 291371

Αριθμός αιθουσών: 4

Χωρητικότητα: έως 540 άτομα

3. GRECOTEL EL GRECO

A Κατηγορίας

(R.331), Κάμπος Πηγής, τηλ: 0831-71 102, 71662, fax 291113, fax 71215

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

4. GRECOTEL PORTO RETHYMNO

A Κατηγορίας

(R.200), Ελευθερίου Βενιζέλου 52Α, τηλ. 0831-50432, fax: 27825, τικ. 291189

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 150 άτομα

5. CRETAN STAR

A Κατηγορίας

(R.330), τηλ. 0831-71812, 71878, τικ: 291186, fax: 71791

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 350 άτομα

6. LEFKONIKO BEACH

B Κατηγορίας

(R.87), Λεωφόρος Πορταλίου, Καλλιθέα, τηλ. 0831-55326/9, τικ: 291197, 291288

Αριθμός αιθουσών: 2 Χωρητικότητα: έως 100 άτομα

ΜΑΛΕΜΕ

LOUIS MALEME BEACH HOTEL & CLUB

A Κατηγορίας

(R.192, Βεγίς 228), τηλ. 0821-62221-6, fax: 62406

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 890 άτομα

ΚΑΤΩ ΓΑΛΑΤΑΣ

PANORAMA

A Κατηγορίας

(R.309). τηλ: 0821-31700/4, 96700, ήλ. 291140, fax: 31708

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 250 άτομα

ΧΙΟΣ

1. CHIOS CHANDRIS

B Κατηγορίας

(R.156). Προκυμαία, Χίος, τηλ. 027 1-25761/8, ήλ: 294113

Αριθμός αιθουσών: 2 Χωρητικότητα: έως 350 άτομα

2. ERYTHA

A Κατηγορίας

(R.81), Καρφάς, τηλ: 0271-32311-6, fax: 32182

Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

ΚΕΡΚΥΡΑ

1. CORFU HILTON

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ DE LUXE

(R.205. Stes14. Bgis 37). Οδός Ναυσικάς, Κανόνι, τηλ: 0661-36540/4, fax: 36551

Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 500 άτομα

2. GRECOTEL CORFU IMPERIAL

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ DE LUXE

(R.308), Κομένο, Γουβιά, τηλ. 0661-91481-9, fax: 91881, τικ: 332169

Αριθμός αιθουσών: 3 Χωρητικότητα: έως 1520 άτομα

3. KONTOKALI BAY

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ DE LUXE

(R.161, Bgls 82), Παραλία Κοντοκαλίου, τηλ. 0661-90500-9, fax: 91901, τικ: 332113

Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 300 άτομα

4. CORFU CHANDRIS

A Κατηγορίας

(R.212, Bgls 28, Villas 12), Δασσιά, τηλ. 0661-97100-4, fax: 93458, τικ: 332151

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 571 άτομα

5. CORFU DIVANI PALACE

A Κατηγορίας

(R.165), Ναυτικός 20 Κανόνι, τηλ. 0661-38996, fax 35929 τικ 332103 Αριθμός

αιθουσών 3

Χωρητικότητα: έως 265 άτομα

6. GRAND HOTEL GLYFADA

A Κατηγορίας

(R.242), Ν.Θεοτόκη 107, Γλυφάδα, τηλ: 0661-94140-5, fax: 94146, τικ: 332107

Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 250 άτομα

7. SAN STEFANO

A Κατηγορίας

(R.238, Stes 21), Μπενίτσας, τηλ: 0661-36036, 71117, 71123, fax: 72272, τικ: 332234

Αριθμός αιθουσών: 3 Χωρητικότητα: έως 520 άτομα

EYBOIA

1. APOLLON SUITES

A Κατηγορίας

(36 Suites), Ψάλη Άμμος, Κάρυστος, τηλ: 0224-22045-8, fax: 22049

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 60 άτομα

2. HOLIDAYS IN EVIA

B Κατηγορίας

(R.334), Ερέτρια, τηλ: 0229-62611/3, fax: 61300, τικ: 272131

Αριθμός αιθουσών: 6

Χωρητικότητα: έως 560 άτομα, ανοιχτό αμφιθέατρο 300 θέσεων

3. KATERINA MARIOTS CLUB

Β Κατηγορίας

(R.65, Apts. 4, Bgls 38), Καίμαρη, Βασιλικό, τηλ: 0221-53123, 55552/3, 51556/7.

fax: 53844, τix: 272192

Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 280 άτομα

4. LUCY

Α Κατηγορίας

(R.80, Stes 12), Λεωφόρος Βουδούρη 10, Χαλκίδα, τηλ: 0221-2363/4 fax 22051.

22631 Αριθμός αιθουσών 3

Χωρητικότητα: έως 360 άτομα

5. PALIRIA

Β Κατηγορίας

(R.105, Stes 5), Λεωφόρος Βουδούρη και Λεωφόρος Ελ. Βενιζέλου 2, Χαλκίδα, τηλ:

0221-28001/6, fax: 81959

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 535 άτομα

6. PALMARIVA ERETRIA BEACH

Α Κατηγορίας

(R.273), τηλ: 0229-62410/7, fax: 62418, τix: 272144

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 190 άτομα, ανοιχτό αμφιθέατρο 500 θέσεων

7. PELAGOS

A Κατηγορία

(R.87, Stes 4), Άγιος Μηνάς, Χαλκίδα, τηλ. 0221-99310-18, 98705. fax: 98696, τix:

272211

Αριθμός αιθουσών: 4 Χωρητικότητα: έως 260 άτομα

ΚΩΣ

A Κατηγορίας

1. CARAVIA BEACH

(R.220, Bgls 90), τηλ. 0242-41291/4, 28908/9, 23185/8, τix: 292318 Αριθμός

αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 400 άτομα

2. HIPPOKRATES PALACE

(R.241), τηλ. 0242-24401(10 γραμμές), τix: 292330, fax: 24410 Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 500 άτομα

3. KIPRIOTIS VILLAGE

(R.200, Apts 169), Ψαλίδι, τηλ. 0242-27640-9, fax: 23590

Αριθμός αιθουσών: 4 Χωρητικότητα: έως 1100 άτομα

4. LAKTIRA HOTEL & VILLAGE

(R.216), τηλ. 0242-91537-40, fax: 91541, τix: 292826

Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

5. NEPTUN BEACH

(R.320), Μαστιχάρι, τηλ: 0242-41601, 41480, fax: 41574, tlx: 292523 Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 100 άτομα

6. OCEANIS

(R.360), τηλ: 0242-23728, 24640-3 Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 100 άτομα

ΛΗΜΝΟΣ

1. AKTI MYRINA HOTEL

Κατηγορία DE LUXE

(R.110, Cottages 15), Μύρινα, τηλ: 0254-22310, 22681-4, fax: 22352, tlx: 297173

Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 70 άτομα

2. KAVIRIA PALACE

Κατηγορία DE LUXE

(R.300), Κοντοπούλι, τηλ: 0254-41600(9 γραμμές), fax: 41609

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 750 άτομα

3. PORTOMYRINA PALACE

Κατηγορία DE LUXE

(R. 70, BglS 80), Μύρινα, τηλ. 0254-24805-6, fax. 24858

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 350 άτομα

ΛΕΣΒΟΣ

1. GRECOTEL AEOLIAN VILLAGE

A Κατηγορίας

(R. 128), Σκάλα, Ερεσσός, τηλ. 0253-53585, 53855, fax. 53795 Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 150 άτομα

2. LESVOS INN

A Κατηγορίας

(R. 36, Stes 4), Παραλία, Πυργί Θέρμης, τηλ. 0251-71781-4, fax. 71711

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 120 άτομα

3. ΔΕΛΦΙΝΙΑ

B Κατηγορίας

(R. 65, BglS 57), τηλ. 0251-71315, 71580, 71503, 71373, tlx: 297116, fax 71524

Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 60 άτομα

4. ZAIRA

B Κατηγορίας

(R.28), Σκάλα Λουτρών, Μυτιλήνη, τηλ. 0251-91004, 91100, 91101-2, fax 0251-29853 Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

ΠΑΡΟΣ

1. ASTIR OF PAROS

Κατηγορία DE LUXE

(R.11, Stes 46), Νάουσσα-Κολομπήθρας, τηλ: 0284-51976-84, fax: 51985

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 80 άτομα

2. HOLIDAY SUN

A Κατηγορίας

(R.64), Πούντα, τηλ. 0284-91284-5 Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 250 άτομα

3. SUNSEA PORTO PAROS

A Κατηγορίας

(R.130, Stes 15, Bgls 46), Νάουσα, τηλ. 0284-52010-17, fax: 51720

Αίθουσες συνεδρίων από 20 έως 250 άτομα

ΡΟΔΟΣ

Κατηγορία DE LUXE

1. GRAND HOTEL SUMMER PALACE

(R.370), Ακτή Μισούλη, τηλ: 0241-26284, τικ: 292121, fax: 32217 Αριθμός

αιθουσών: 4

Χωρητικότητα: έως 1250 άτομα

2. GRECOTEL RHODOS IMPERIAL

(R.402), Ίξια, Ιάλυσος, τηλ. 0241-75000, fax: 76690 Αριθμός αιθουσών: 13

Χωρητικότητα: έως 1680 άτομα

3. METROPOLITAN CAPSIS

(R.700), Ίξια, τηλ: 0241-25015(10 γραμμές), τικ: 292165, fax: 20900

Αριθμός αιθουσών: 6

Χωρητικότητα: έως 982 άτομα, roof-garden 350 ατόμων

4. OLYMPIC PALACE

(R.338), Λεωφόρος Ιάλυσου, Ίξια, τηλ: 0241-29123, 29121, 28755, τικ: 292263, fax:

,30434

Αριθμός αιθουσών: 3 Χωρητικότητα: έως 530 άτομα

5. RODOS PALACE

(R.610), Λεωφόρος Τριάντων, τηλ. 0241-25222 (20 γραμμές), 26222 (20 γραμμές),

τικ: 292212, 292213, fax: 25350 Αριθμός αιθουσών: 11 Χωρητικότητα: έως 3500

άτομα

A ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ

1. BLUE BAY

(R.417), Ιάλυσσος, τηλ: 0241-92353, fax: 91134 Αριθμός αιθουσών: 4

Χωρητικότητα: έως 345 άτομα

2. BLUE SEA

(R.296), Φαληράκι, τηλ: 0241-29271-3, 85512, fax: 85767 Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 150 άτομα

3. ΚΑΛΥΨΩ

(R.259), Φαληράκι, τηλ: 0241-85621, 85455, fax: 85802, τικ: 292356 Αριθμός

αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 120 άτομα

4. COLOSSOS BEACH

(R.719), Φαληράκι, τηλ: 0241-85502-5, fax: 85679

Αριθμός αιθουσών: 3 Χωρητικότητα: έως 750 άτομα

5. DIONYSSOS

(R.281), Φανερωμένη, τηλ: 0241-23021(5 γραμμές), τικ: 292151, fax: 34401 Αριθμός

αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

6. DORETTA BEACH

(R.296), Θεολόγος, τηλ. 0241-41441-5, fax: 41446 Αριθμός αιθουσών: 2
Χωρητικότητα: έως 145 άτομα

7. EDEN ROC

(R.331), Λεωφόρος Καλλιθέας Κοσκινού, τηλ. 0241-23851/3, 23856/9, ήλ. 292110,
fax: 62657

Αριθμός αιθουσών: 3 Χωρητικότητα: έως 380 άτομα

8. ELECTRA PALACE

(R.310, Stes 15, Studios 15), Παραλία Ίαλυσσου, τηλ. 0241-92521/5, 92333, ήλ.
292465, fax: 92038

Αριθμός αιθουσών: 2 Χωρητικότητα: έως 370 άτομα

9. ESPEROS PALACE

(R.370), Φαληράκι, τηλ. 0241-85734, 85751-4, fax: 85744 Αριθμός αιθουσών: 1
Χωρητικότητα: έως 150 άτομα

10. FALIRAKI BEACH

(R.300), Φαληράκι, τηλ. 0241-85301, ήλ. 292219, fax: 856/5 Αριθμός αιθουσών: 2
Χωρητικότητα: έως 1600 άτομα

11. PARADISE

(R.600, Stes 30), Κοσκινού, τηλ. 0241-66060, 62102, ήλ. 292174, fax: 66066
Αριθμός αιθουσών: 3 Χωρητικότητα: έως 1200 άτομα

12. RODOS BAY

(R.330), τηλ. 0241-23661/5, τικ. 292150, fax. 21344 Αριθμός αιθουσών: 5

Χωρητικότητα: έως 1035 άτομα

B Κατηγορίας

ΜΑΝΟΥΣΣΟΣ

(R.130, Stes 2), Λέοντος 20, Ρόδος, τηλ. 0241-22741-5, fax. 28834, τικ. 292604

Αριθμός αιθουσών: 3 Χωρητικότητα: έως 300 άτομα

ΣΑΜΟΣ

1. DORYSSA BAY HOTEL & VILLAGE

A Κατηγορίας

(R.172, Stes 5, Bgls 125), Πυθαγόριο, τηλ. 0273-61360, 61390, 61060-2, fax. 61463,

τικ. 294156

Αριθμός αιθουσών: 5

Χωρητικότητα: έως 640 άτομα, ανοιχτό αμφιθέατρο 220 θέσεων

2. SAMAINA INN

A Κατηγορίας

(R.130), Καρλόβασσι, τηλ. 0273-33390, 33300, 33975, fax. 34553, τικ. 294190,

294109

Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 300 άτομα.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

1. SANTORINI IMAGE

A Κατηγορίας

(R.130), Μεσοοριά, τηλ. 0286-31874-5, fax. 31174. tlx. 293404 Αριθμός αιθουσών:

1 Χωρητικότητα: έως 120 άτομα

2. SANTORINI PALACE

A Κατηγορίας

(R.100), Φηρά, Φηροστεφάνι, τηλ. 0286-22771, 22781, fax. 23705

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 150 άτομα

ΣΚΙΑΘΟΣ

1. SKIATHOS PALACE

Κατηγορία DE LUXE

(R.245, Stes 8), Κουκουναριές, τηλ. 0427-22242, 22243, 22544, 22259, tlx: 282108,

282114, fax: 22260

Αριθμός αιθουσών: 3 Χωρητικότητα: έως 530 άτομα

2. ΣΚΙΑΘHÓS PRINCESS

Κατηγορία DE LUXE

(R.111, Stes 24), Πλατανιάς, τηλ. 0427-49226, tlx: 282108, fax: 22260

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

3. ESPERIDES

A Κατηγορίας

(R.179, Stes 2), Αγλαδιές, τηλ. 0427-22535, 22245-7, 21581-2, fax: 21580, tlx: 282113

Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 250 άτομα

ZAKYNTHOS

BEST WESTERN ZANTE PARK

A Κατηγορίας

(R.95, Stes 5), Λαγανάς, τηλ. 0695-51498, 52310-4, fax: 51949

Συνεδριακές εγκαταστάσεις για συνέδρια έως 300 ατόμων

ΔΥΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ

ΠΙΡΕΒΕΖΑ

PREVEZA BEACH HOTEL CLUB

B Κατηγορίας

(R.264), τηλ. 0682-51261, 51481-4, fax. 51474, tlx. 332103

Αριθμός αιθουσών: 2 Χωρητικότητα: έως 600 άτομα

ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

1. MACEDONIA PALACE

Κατηγορία DE LUXE

(R.288), Λεωφόρος Μεγάλου Αλεξάνδρου, τηλ. 031-861400, fax: 832291, tlx:

412162, 412164

Αριθμός αιθουσών: 3 Χωρητικότητα: έως 900 άτομα

2. CAPITOL

A Κατηγορίας

(R.194), Μοναστηρίου 8, τηλ. 031-516221, tlx: 412272, fax: 517453

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 350 άτομα

3. ELECTRA PALACE

A Κατηγορίας

(R.145), Πλατεία Αριστοτέλους 9α, τηλ. 031-232221, fax: 235947, tlx: 412590

Αριθμός αιθουσών: 3 Χωρητικότητα: έως 860 άτομα

4. ΝΕΦΕΛΗ

A Κατηγορίας

(R.70), Κομνηνών 1, Πανόραμα, τηλ/fax: 031-342024, 342068, 342046,

342080, 344680-2, 342002, tlx: 410357 Αριθμός αιθουσών: 6 Χωρητικότητα: έως

1040 άτομα

5. ΠΑΝΟΡΑΜΑ

A Κατηγορίας

(R.50), Αναλήψεως 26, Πανόραμα, τηλ/fax: 031-341123, 341266, 341229, tlx:

410484

Αριθμός αιθουσών: 2 Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

6. ASTORIA

B Κατηγορίας

(R.90), Τσιμισκή και Σαλαμίνας 7, τηλ: 031-527121-5, fax: 531564, tlx: 412655

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 230 άτομα

7. CAPSIS

B Κατηγορίας

(R.430), Μοναστηρίου 18, τηλ: 031-521321-9, 521421-9, fax: 510555, tlx: 412206

Αριθμός αιθουσών: 6 Χωρητικότητα: έως 890 άτομα

8. PHILLIPION

B Κατηγορίας

(R.88, Στες 4), τηλ. 031-203321(10 γραμμές), fax. 218528, ήχ. 410210

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 185 άτομα

9. QUEEN OLGA - BEST WESTERN

B Κατηγορίας

(R.148), Βασ. Όλγας 44, τηλ. 031-824621(10 γραμμές), fax. 830550, ήχ. 412290

Αριθμός αιθουσών: 3 Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

10. SUN BEACH

B Κατηγορίας

(R.123). Αγία Τριάδα, τηλ. 0392-51221 (10 γραμμές), ήχ: 410515 fax: 0392-51245

Αριθμός αιθουσών: 2 Χωρητικότητα: έως 280 άτομα

ΠΕΡΙΑ

ΛΕΠΤΟΚΑΡΥΑ

POSEIDON PALACE

A Κατηγορίας

(R.196), τηλ. 0352-31602, 31624. fax: 31680

Συνεδριακές αίθουσες για 20 έως 300 άτομα

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

1. ΓΕΡΑΚΙΝΗ

GERAKINA BEACH

B Κατηγορίας

(R.503), τηλ: 0371-52302(5 γραμμές), fax: 52118 Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 750 άτομα

2. ΚΑΣΣΑΝΔΡΑ

ATHOS PALACE

A Κατηγορίας

(R.599), Καλλιθέα, τηλ. 0374-22100(10 γραμμές), fax: 412488

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 1000 άτομα

SANIBEACH

A Κατηγορίας

(R.215), τηλ: 0374-31231-2, fax: 31293 Αριθμός αιθουσών: 3 Χωρητικότητα: έως

2070 άτομα

PELLA BEACH

Β' Κατηγορίας

(R.165, Bgls 20), τηλ: 0374-51794, fax: 51649, tlx: 412101

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 160 άτομα

ΟΥΡΑΝΟΥΠΟΛΗ - ΑΘΩΣ

ΕΑΧΙΛΗΣ PALACE

Α Κατηγορίας

(R.167), Σκάλα Νέων Ρόδων, τηλ. 0377-31070, 31047, fax: 31383, tlx. 418662

Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

ΝΕΟΣ ΜΑΡΜΑΡΑΣ - ΣΙΘΩΝΙΑ

PORTO CARRAS COMPLEX

τηλ: 0375-71381, fax: 71502, tlx: 412482

GRECOTEL MELITON: (R.428, Stes 18), Α Κατηγορίας

SITHONIA BEACH HOTEL: (R.433, Stes 20), Α Κατηγορίας, fax: 72130

THE VILLAGE INN: (R.86), Β Κατηγορίας

Αριθμός αιθουσών: 7

Χωρητικότητα: έως 1934 άτομα

ΚΑΣΤΟΡΙΑ

TSAMIS

B Κατηγορίας

(R.83), τηλ: 0467-85334, fax: 85777, tlx: 435310

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 600 άτομα

ΣΕΡΡΕΣ

ΧΕΝΙΑ

B Κατηγορίας

(R.55), Αγίας Σοφίας 1, τηλ: 0321-29561-5, fax: 29666

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 260 άτομα

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ

ASTIR ALEXANDROUPOLIS MOTEL

A Κατηγορίας

(R.52), τηλ: 0551-24575, fax: 24651 Αριθμός αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 120

άτομα

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ

ΑΕΛΑΦΟΣ

ΑΜΑΛΙΑ

A Κατηγορίας

(R.183). Αιθάλωνος, τηλ. 0265-82101-5, fax. 82290

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 190 άτομα

ΑΡΑΧΩΒΑ

BEST WESTERN - ANEMOLIA

B Κατηγορίας

(R.52). τηλ. 0267-31640-4, fax: 31642

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 100 άτομα

ΦΡΑΤΙΝΗ

DELPHI BEACH CLUB

B Κατηγορίας

(R.177), τηλ. 0266-31238, 31261, fax: 31257

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 100 άτομα, ανοιχτό αμφιθέατρο 700 θέσεων

ΚΑΛΑΜΠΑΚΑ

ΔΙΩΑΝΙ ΚΑΙ ΛΑΜΒΑΚΑ

A Κατηγορίας

(R.165), Εθνική οδός Τρικάλων-Ιωαννίνων, τηλ: 0432-23330, fax: 23638, τικ: 295319

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 270 άτομα

ΚΑΜΕΝΑ ΒΟΥΡΛΑ

1. GALINI

A Κατηγορίας

(R.131), τηλ: 0235-22245, 22327, fax: 22307, τικ: 296140

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 340 άτομα

2. BEST WESTERN LEVENDI COMPLEX

A Κατηγορίας

(mimi stes 42, bgls 56), Άγιος Κωνσταντίνος, Κρατήσεις: 01-8624900, 0235-32251-2.

31806-7, fax: 32255

Αριθμός αιθουσών: 2 Χωρητικότητα: έως 250 άτομα

ΛΑΜΙΑ

ΣΑΜΑΡΑΣ

Γ' Κατηγορίας

(R.64). Α. Διάκου 24. τηλ: 0231-28971-4, 42701-3. fax: 42704

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 170 άτομα

ΛΑΡΙΣΑ

1. ASTORIA

B Κατηγορίας

(R.84). Πρωτοπαπαδάκη 4. τηλ: 041-252941-4, fax: 229097

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 120 άτομα

2. LARISA DIVANI PALACE

A Κατηγορίας

(R.77). Βασ. Σοφίας 19, τηλ: 041-252791, fax: 252791

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 230 άτομα

ΠΗΛΙΟ

ΠΟΡΤΑΡΙΑ

1. ΠΟΡΤΑΡΙΑ

B Κατηγορίας

(R.45), τηλ: 0421-99541, 99014, fax: 99066

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 300 άτομα

2. ΧΕΝΙΑ

B Κατηγορίας

(R.76), τηλ: 0421-99292, 99158-9, 99525

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 100 άτομα

ΤΣΑΓΚΑΡΑΑΑ

ΧΕΝΙΑ

B Κατηγορίας

(R.46), τηλ: 0423-49205, 49351 Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 140 άτομα

ΒΟΥΛΟΣ

1. PARK

B Κατηγορίας

(R. 119), Δημητριάδος και Δελιγιώργη 2, τηλ. 0421-36311-5, fax. 28645

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 465 άτομα

2. XENIA

B Κατηγορίας

(R. 75, Stes 2), Γλαστήρα 1, τηλ. 0421-37793-6, 37791, fax: 37790

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 400 άτομα

ΑΓΙΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΘΕΟΛΟΓΟΣ

ECONOMO'S SILVER BAY

A Κατηγορίας

(R. 150, Bgis 49), Μαλεσσίνα, Λοκρίδα, τηλ. 0233-93291-3

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 330 άτομα

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

ΕΡΜΙΟΝΗ

PORTO HYDRA

A Κατηγορίας

(R.271), τηλ: 0754-41112, 41313, fax: 41295, ιίκ: 298103

Αριθμός αιθουσών: 6

Χωρητικότητα: έως 1415 άτομα, ανοιχτό αμφιθέατρο 1000 θέσεων

ΚΑΛΑΜΑΤΑ

1. ELITE

A Κατηγορίας

(R.147), Παραλιακή οδός, Καλαμάτα, τηλ: 0721-22434, 25015, 85303, fax: 84369,

ιίκ: 252147, 252197

Αριθμός αιθουσών: 7

Χωρητικότητα: έως 1450 άτομα

2. PHARAE PALACE

A Κατηγορίας

(R.76), Ναυαρίνου και Ρήγα Φερραίου, τηλ: 0721-94421-4, fax: 93969 Αριθμός

αιθουσών: 1 Χωρητικότητα: έως 200 άτομα

ΛΟΥΤΡΑΚΙ

POSEIDON BEACH

Κατηγορία DE LUXE

(R.100, Bgls 300), τηλ: 0744-26411-8, fax: 26424

Αριθμός αιθουσών: 3

Χωρητικότητα: έως 490 άτομα, ανοιχτό αμφιθέατρο 800 θέσεων

ΝΑΥΠΛΙΟ

1. XENIA COMPLEX

Κατηγορία DE LUXE και A, Ακροναυπλία, τηλ. 0752-28981-3, 28991-3, fax. 28987,

fax: 298154

α) XENIA'S PALACE

Κατηγορία DE LUXE, (R.48, Stes 3, Bgls 54)

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 400 άτομα

β) "XENIA" HOTEL

A Κατηγορίας, (R.58)

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 100 άτομα

2. ΑΜΑΛΙΑ

A Κατηγορίας

(R.172). Νέα Γίρονθα, τηλ. 0752-24401-4, fax: 24400

Αριθμός αιθουσών: 2

Χωρητικότητα: έως 280 άτομα

ΟΛΥΜΠΙΑ

1. AMALIA

A Κατηγορίας

(R.100), τηλ. 0624-22190-1, fax: 22444 Αριθμός αιθουσών: 2 Χωρητικότητα: έως 280 άτομα

2. BEST WESTERN - EUROPA

A Κατηγορίας

(R.42), τηλ. 0624-22650, 22700, fax: 23166

Αριθμός αιθουσών: 1

Χωρητικότητα: έως 150 άτομα

ΠΑΤΡΑ

1. PORTO RIO

Κατηγορία A Superior

(R.210, Bgis 48), Ρίο, Πάτρα, τηλ. 061-992102, 992212, 992124, fax: 992115, tik:

312207

Αριθμός αιθουσών. 3 Χωρητικότητα. έως 860 άτομα.

2. ASTIR

A Κατηγορίας

(R.121), Αγίου Ανδρέου 16, Πάτρα, τηλ: 061-277502, 276311, fax: 271644, tik:

312167

Αριθμός αιθουσών. 5

Χωρητικότητα. έως 1060 άτομα

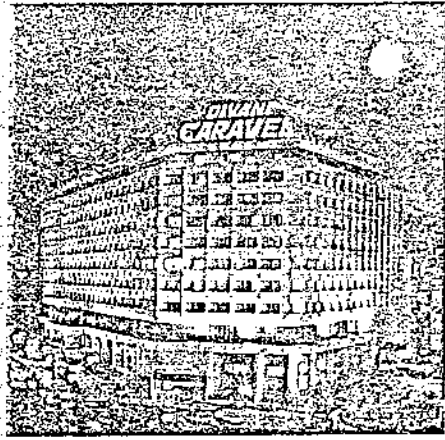
ΑΡΓΟΛΙΔΑ

SALANDI BEACH

B Κατηγορίας

(R.404). Κρανίδι, τηλ. 0754-71391-3

Αριθμός αιθουσών. 1 Χωρητικότητα έως 300 άτομα



DIVANI CARAVEL HOTEL



PRICE LIST

COFFEE BREAKS

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

COCKTAIL RECEPTION

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

OPEN BARS

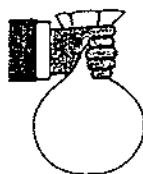
Greek Bar 1 Hour	2.600 drs	7,63 €
Greek Bar 2 Hours	4.400 drs	12,91 €
Full Bar 1 Hour	5.100 drs	14,97 €
Full Bar 2 Hours	7.400 drs	21,72 €

TEA PARTY

Tea Party	4.500 drs	13,21 €
-----------	-----------	---------

CHILDREN PARTY

Children Party "A"	4.500 drs	13,21 €
Children Party "B"	5.200 drs	15,26 €



Prices include all taxes and services

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



BEVERAGE LIST

APERITIFS

Ouzo	Δρχ. 1.000	2,93 €
Campari, Sherry, Vermouth	Δρχ. 1.750	5,13 €
Campari & Soda	Δρχ. 1.950	5,72 €
Other Aperitifs	Δρχ. 1.750	5,13 €

SPIRITS

Whisky	Δρχ. 2.100	6,16 €
Whisky Premium	Δρχ. 2.650	7,78 €
Gin, Vodka, Rum, Tequila	Δρχ. 2.100	6,16 €
Liqueurs Local	Δρχ. 2.000	5,87 €
Liqueurs Imported	Δρχ. 2.650	7,78 €

COGNACS & BRANDIES

Cognac	Δρχ. 2.400	7,04 €
Cognac V.S.O.P	Δρχ. 2.850	8,36 €
Greek Brandies	Δρχ. 1.400	4,11 €

COCKTAILS

Cocktails and Long Drinks	Δρχ. 2.650	7,78 €
Fruit Punch with Alcohol	Δρχ. 2.000	5,87 €

BEERS

Local	Δρχ. 1.200	3,52 €
Imported	Δρχ. 1.500	4,40 €

SOFT DRINKS & COFFEES

Various Soft Drinks	Δρχ. 950	2,79 €
Mineral Water	Δρχ. 950	2,79 €
Perrier	Δρχ. 1.400	4,11 €
Juices	Δρχ. 1.100	3,23 €
Caravel Fruit Punch	Δρχ. 1.500	4,40 €
Coffee - Tea	Δρχ. 1.050	3,08 €

BY THE BOTTLE

Ouzo	Δρχ. 10.000	29,37 €
Brandies	Δρχ. 15.000	44,02 €
Whisky	Δρχ. 27.800	81,58 €
Whisky Premium	Δρχ. 36.000	105,65 €
Gin, Vodka, Rum, Tequila	Δρχ. 27.800	81,58 €
Cognac	Δρχ. 38.700	113,57 €
Liqueurs Local	Δρχ. 31.900	93,03 €
Liqueurs Imported	Δρχ. 31.700	93,03 €

ΑΠΕΡΙΤΙΦ

Ούζο
Καμπάρι, Σέρρυ, Βερμούτ
Καμπάρι, Σόδα
Διάφορα Απεριτίφ

ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ

Ουίσκυ
Ουίσκυ Σπέσιαλ
Τζίν, Βότκα, Ρούμι, Τεκίλα
Λικέρ Εγχώρια
Λικέρ Εισαγόμενα

ΚΟΝΙΑΚ & ΜΠΡΑΝΤΥ

Κονιάκ
Κονιάκ V.S.O.P
Μπράντυ Εγχώρια

ΚΟΚΤΑΙΗΛ

Κοκταίηλ & Λόνγκ Ντρίνκς
Φρούιτ Πάντς με Αλκοόλ

ΜΠΥΡΕΣ

Εγχώριες
Εισαγόμενες

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & ΚΑΦΕΣ

Διάφορα Αναψυκτικά
Μεταλλικό Νερό
Περριέ
Χομοί
Φρούιτ Πάντς Κάραβελ
Καφές - Τσάι

ΚΑΤΑ ΦΙΑΛΗ

Ούζο
Μπράντυ
Ουίσκυ
Ουίσκυ Σπέσιαλ
Τζίν, Βότκα, Ρούμι, Τεκίλα
Κονιάκ
Λικέρ Εγχώρια
Λικέρ Εισαγωγής

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
Οι τιμές ισχύουν από 1/1/01 έως 30/4/01.



WINE LIST

WHITE WINES

<i>Sabbatiano Cabbas</i>	Δρχ	4.450	13,06 €
<i>Kritikos Boutari</i>	Δρχ	5.000	14,67 €
<i>Makedonikos Tsantali</i>	Δρχ	6.050	17,75€
<i>Agioritikos Tsantali</i>	Δρχ	6.750	19,81 €
<i>Mantina Cambas</i>	Δρχ	5.200	15,26 €
<i>Ambelon Chatzimichali</i>	Δρχ	7.500	22,01 €
<i>Chateau Lazaridi</i>	Δρχ	7.650	22,45 €

ROSE WINES

<i>Macedonikos Tsantali</i>	Δρχ	4.700	13,79 €
<i>Agioritikos Tsantali</i>	Δρχ	6.750	19,81 €
<i>Rose Chatzimichali</i>	Δρχ	7.500	22,01 €
<i>Monastiriako Agioritiko</i>	Δρχ	7.100	20,84 €
<i>Boutari Sec</i>	Δρχ	5.150	15,11 €

RED WINES

<i>Macedonikos Tsantali</i>	Δρχ	4.800	14,09 €
<i>Nemea Cambas</i>	Δρχ	4.650	13,65 €
<i>Naoussa Boutari</i>	Δρχ	5.500	16,14 €
<i>Boutari Grande Reserve</i>	Δρχ	7.500	22,01 €
<i>Chatzimichali Cabernet</i>	Δρχ	8.350	24,50 €
<i>Chateau Lazaridi</i>	Δρχ	8.450	24,80 €

SPARKLING WINES & CHAMPAGNES

<i>Cuvee Laurent Brut</i>	Δρχ	7.500	22,01 €
<i>Moet & Chandon Brut</i>	Δρχ	31.000	90,97 €
<i>Mum Cordon Rouge</i>	Δρχ	31.000	90,97 €

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Σαββατιανό Καμπά
Κρητικός Μπουτάρη
Μακεδονικός Τσάνταλη
Αγιορείτικος Τσάνταλη
Μαντίνεια Καμπά
Αμπελών Χατζημιχάλη
Σατώ Λαζαρίδη

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

Μακεδονικός Τσάνταλη
Αγιορείτικος Τσάνταλη
Χατζημιχάλη Ροζέ
Μοναστηριακό Αγιορείτικο
Μπουτάρη Σεκ

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

Μακεδονικός Τσάνταλη
Νεμέα Καμπά
Νάουσσα Μπουτάρη
Μπουτάρη Γκράντ Ρεζέρβ
Χατζημιχάλη Καμπερνέ
Σατώ Λαζαρίδη

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ & ΣΑΜΠΑΝΙΑ

Κυβέ Λωράν Μπρουτ
Μοετ & Σαντόν Μπρούτ
Μαμ Κορντόν Ρουζ

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβιρώσεις
 Οι τιμές ισχύουν από 1/1/01 έως 30/4/01.



ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΚΑΦΕ "Α"

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

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΚΑΦΕ "Β"

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

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΚΑΦΕ "Γ"

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

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΚΑΦΕ "Δ"

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

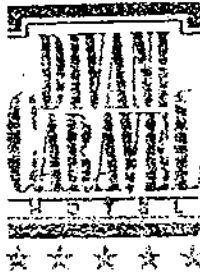
ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΚΑΦΕ "Ε"

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

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΚΑΦΕ "Ζ"

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





BEER COCKTAIL

6.800

ΚΟΚΤΑΙΗ ΜΠΥΡΑΣ

COLD APPETIZERS

Assortment of cold cuts & Charcuterie

Potato Salad with Bacon

Coleslaw Salad

Seasonal Vegetables with Pepper Cream Sauce

Pickles

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ποικιλία κρύων Κρεάτων & Αλλαντικών

Πατατοσαλάτα με Μπέικον

Σαλάτα Κόλσλοου

Λαχανικά Εποχής με Πιπεράτη Σάλτσα

Πίκλες

HOT APPETIZERS

Variety of Sausages

Pork Cutlets

Chicken Croquettes

Pork "Brochette" with green Peppers

Variety of Breads & Bakery

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ποικιλία από Λουκάνικα

Κοτολέττες Χοιρινές

Κροκέττες από Κοτόπουλο

Σουβλάκι με Πράσινη Πιπεριά

Ποικιλία απο Αρτοσκευάσματα

DESSERTS

Variety of Cheese with Crackers

Tartelettes with Fresh Seasonal Fruit

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ποικιλία Τυριών με Κράκερς

Ταρτάκια με Φρέσκα Φρούτα Εποχής

BEVERAGES

Beer Selection

Soft Drinks

ΠΟΤΑ

Μπύρες Διάφορες

Αναψυκτικά





CHEESE & WINE COCKTAIL

5.800

VARIETY OF CHEESE

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

FRESH FROM THE BAKERY

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

CANAPES

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

TID BITS

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

Fresh Fruit display

WINES & BEVERAGES

Savatiano Cambas, Nemea Reserve
Local Beers
Assorted Soft Drinks

ΚΟΚΤΑΙΗΛ ΜΕ ΤΥΡΙΑ & ΚΡΑΣΙ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ

Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Κασέρι,
Μανούρι, Ανθότυρο, Μετσοβόνε,
Ροκφόρ, Μπρι

ΔΙΑΦΟΡΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Σιταρένιο, Σικάλεως, Σικάλεως με Ελιές
Γαλλική Μπαγκέτα, Σκορδύψωμο
Κριτσίνια, Διάφορα Κράκερς

(Τα Αρτοσκευάσματα προσφέρονται
με βούτυρο 3 γεύσεων)

ΚΑΝΑΠΕ

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

ΔΙΑΦΟΡΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

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

Πλατώ με φρέσκα Φρούτα

ΚΡΑΣΙΑ & ΠΟΤΑ

Σαββατιανό Καμπά, Νεμέα Reserve
Ελληνικές Ξηρές
Διάφορα Αναψυκτικά





COCKTAIL "A" 3,100

Roquefort Cheese and Walnut Tartelettes

Shrimp Salad

Smoked Ham with Pear

Egg with Danish Caviar

Choux with Tuna Salad

Cheese Brochettes

Vegetable Sticks with dips

ΚΟΚΤΑΙΗΛ "Α"

Ταρτελέττες με Ροκφόρ και Καρύδι

Γαριδοσαλάτα

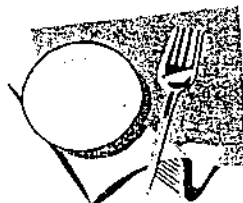
Καπνιστό Ζαμπόν με Αχλάδι

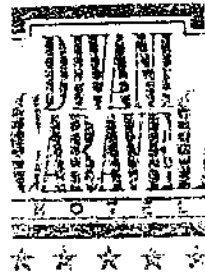
Αυγό με Χαβιάρι Δανίας

Σου με Τονοσαλάτα

Στικς με Τορί

Λαχανικά με Ντιπς





COCKTAIL "B"

4.750

*Prosciutto with Pineapple
Smoked Turkey
Shrimps with Curry Sauce
Roquefort with Raisins*

*Spring Rolls with Sweet & Sour Sauce
Mini Quiche Lorraine
Grilled Haloumi
Meatballs with Spicy Tomato Juice
Swordfish Brochettes*

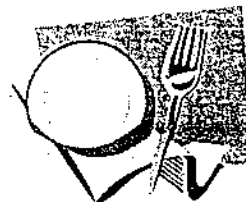
Assortment of French Pastries

ΚΟΚΤΑΙΗΛ "B "

*Προσούτο με Ανανά
Καπνιστή Γαλοπούλα
Γαρίδες με Σάλτσα Κάρρυ
Ροκφόρ με Σταφίδες*

*Σπρινγκ Ρολλς με Γλυκόξινη Σάλτσα
Μίνι Κις Λοραίν
Χαλούμι Σχάρας
Κεφτέδες με Πικάντικη Σάλτσα
Σουβλάκια Ξιφία*

Ποικιλία Γαλλικών Γλυκών





COCKTAIL "C"

6.000

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

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

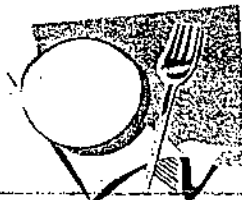
Fresh Fruit Tartelettes
Assortment of French & Greek Pastries

ΚΟΚΤΑΙΗΑ "Γ"

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

Κις με Γαρίδες & Σέλερι
Κουζόν από Φιλέτο Ψαριού με Σάλτσα Ρεμουλάντ
Τηγανητά Γουον Τον με Γλυκόζηνη Σάλτσα
Φιλέτο Κοτόπουλο Μιλιναίζ
Μπουσέ με Μανιτάρια α λα Κρεμ
Σουβλάκι από Χοιρινό Φιλέτο με Πράσινες Πιπεριές

Ταρτάκια Φρέσκων Φρούτων
Ποικιλία Γαλλικών & Ελληνικών Γλυκών





COCKTAIL "D"

€ 200

Cold Items

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

Hot Items

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

Carving Station

"Virginia Ham"

Cheese Display

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

Desserts

Fresh Fruit Tartelettes
Selection of French Pastries
Selection of Greek Pastries

Minimum 60 pax

Κρύα Είδη

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

Ζεστά Είδη

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

Ντεκουπάζ

Χοιρινό Μπούτι Ψητό

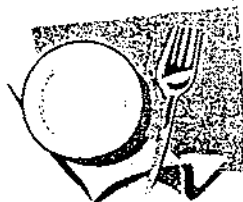
Στάντ Τυριών

Επιλογή Ελληνικών
και Γαλλικών Τυριών
Ποικιλία από Είδη Αρτοποιίας

Επιδόρπια

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

Μίνιμουμ 60 άτομα





COCKTAIL "E"

8.500

Cold Items

Mozarella with Basil
Profiterolles with "Kopanisti" Cheese
Mousse of Foie Gras
Prosciutto with Asparagus
Rosettes of Smoked Salmon
Shrimp Cocktail with Curry Sauce

Hot Items

Ham and Cheese Delights
Seafood Brochettes in Lemon-Butter Sauce
Spring Rolls with Sweet and Sour Sauce
Sesame Chicken with Mustard Sauce
Rigattoni with Tomato Sauce
Oriental Kofta Kebabs
Mushrooms stuffed with Manouri Cheese
and olives

Carving Station

Whole Roast Leg of Veal

Cheese Display

Selection of Fine Cheese from around the world
Variety of Breads and Bakery

Desserts

Fresh Seasonal Fruit
in White and Brown Chocolate

Crepes Stand

Crepes (prepared in front of the Guest)
served with three different fillings

Minimum 60 pax

Κρύα Είδη

Μοτσαρέλλα με Βασιλικό
Σού με Κοπανιστή Μυκόνου
Μους Φουά Γκρα
Προσούτο με Σπαράγγια
Ροζέττες Καπνιστού Σολομού
Γαρίδες Κυκταίηλ με Σάλτσα Κάρρου

Ζεστά Είδη

Μπομποτσινία με Ζαμπόν και Τυρί
Σουβλάκια Θαλασσινών με Λεμόνι
Σπρινγκ Ρολλς με Γλυκόξινη Σάλτσα
Κοτόπουλο με Σουσάμι και Μουστάρδα
Ριγγατόνι με Σάλτσα Τομάτας
Ανατολίτικα Κεμπάμπ με Σουτζουκάκι
Μανιτάρια γεμιστά με Μανούρι και Ελιές

Ντεκουπάζ

Ολόκληρο Μπούτι Μοσχαρίσιο

Στάντ Τυριών

Επιλογή Τυριών από όλο τον κόσμο
Ποικιλία από είδη Αρτοποιίας

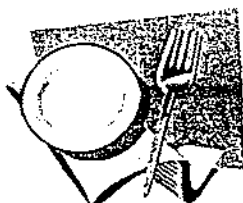
Επιδόρπια

Φρέσκα Φρούτα Εποχής
με Λευκή και Μαύρη Σοκολάτα

Στάντ Κρέπας

Κρέπες με τρεις διαφορετικές γεύσεις
(Προετοιμάζονται παρουσία του πελάτη)

Μίνιμουμ 60 άτομα





OPEN BARS

DESCRIPTION

Greek Open Bar

WINES
BEERS [Local]
OUZO
SOFT DRINKS

VEGETABLE STICKS
OLIVES
BATTON SALES
POTATO CHIPS

1 Hour → 2.600
2 Hours → 4.400

Full Open Bar

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

VEGETABLE STICKS
OLIVES
BATTONS SALES
POTATO CHIPS
SHRIMP CHIPS

1H 5.100
2H 7.400





ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΟΚΤΑΙΗΛ

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

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

ΖΕΣΤΕΣ ΛΙΧΟΥΔΙΕΣ

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

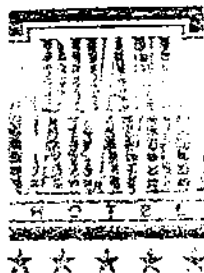
ΕΙΔΙΚΑ STANDS

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

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

*Γραβιέρα Κρήτης
Φέτα Ηπείρου
Λαδοτύρι Μυτιλήνης
Κεφαλογραβιέρα Ολύμπου
Μετσοβόνη*

Τα ανωτέρω σερβίρονται με Ποικιλία Ψωμιού από το Φούρνο μας.



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Επιλογή Ελληνικών Γλυκών Ταψιού

Γιαούρτι με Μέλι

Φρουτοσαλάτα από Φρέσκα Φρούτα Εποχής

ΠΟΤΑ

Ελληνικό Open Bar με :

Ούζο

Ρακί

Επιλογή Λευκών και Ερυθρών Κρασιών

Σαμιώτικο Ημίγλυκο Κρασί

Ρετσίνα Μεσογείων

Μπύρες

Αναψυκτικά





PRICE LIST

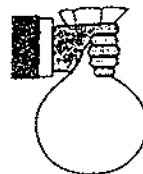
LUNCH & DINNER	Menu "A"	7.800 drs	22,89 €
	Menu "B"	8.350 drs	24,50 €
	Menu "C"	8.900 drs	26,12 €
	Menu "D"	9.600 drs	28,17 €
	Menu "E"	10.300 drs	30,23 €
	Menu "F"	10.800 drs	31,69 €
	Menu "G"	12.100 drs	35,51 €

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

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

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

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



Prices include all taxes and services

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



MENOU "A"

7.800

Μανιτάρια με Κρέμα και Καπνιστό Σολομό

Σουβλάκι Κοτόπουλο Οριεντάλ

Άγριο Ρύζι

Καρόττα Γλασσέ

Μπρόκολο Σωτέ

Τούρτα Παγωτό Μόκκα

Καφές

MENU "A"

Mushrooms in Cream Sauce with Smoked Salmon

Chicken Brochette Oriental

Wild Rice

Glazed Carrots

Sauteed Broccoli

Mocca- Ice Cream Cake

Coffee





MENOU "B"

8.350

Προσούτο με Σαλάτα Αβοκάντο

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

Τιραμισού

Καφές

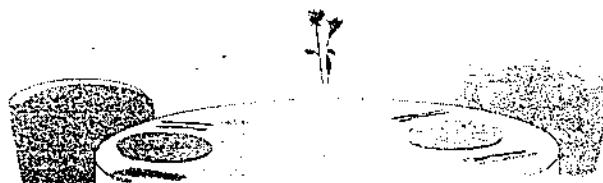
MENU "B"

Prosciutto with Avocado Salad

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

Tiramisu Cake

Coffee





MENΟΥ "Γ"

8.900

Γκρατέν Θαλασσινών

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

*Σαλάτα Μαρουλιού με Άνηθο
και Φρέσκο Κρεμμυδάκι*

Μους τριών Γεύσεων

Καφές

MENU "C"

Gratinated Seafood in a Shell

*Roast Leg of Lamb with Rosemary and Sweet Wine of Samos
Roast Noisette Potatoes
Buttered Green Beans*

*Lettuce Salad with Dill
and Spring Onions*

Mousse "Tricolore"

Coffee





MENΟΥ "Δ"

9.600

Προσούτο με Φρέσκα Φρούτα Εποχής

*Αντρεκότ Μόσχου με Σάλτσα Μπορντελαίζ
Πατάτες Κολομπίν
Κολοκυθάκια Σωτέ*

Πράσινη Σαλάτα με Σάλτσα Βιναιγκρέτ

Μους Κάστανο

Καφές

MENU "D"

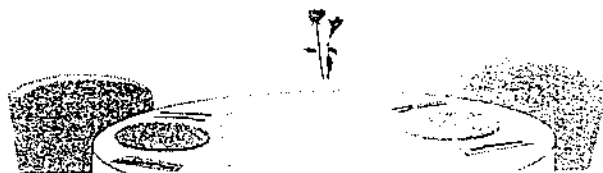
Prosciutto with Fresh Fruit of the Season

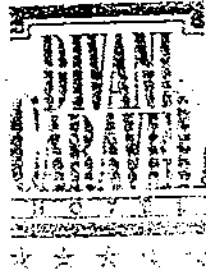
*Entrecote of Beef with Bordelaise Sauce
"Colombine" Potatoes
Sauteed Courgettes*

Mixed Green Salad with Vinaigrette Dressing

Chestnut Mousse

Coffee





MENΟΥ "Ε"

10.300

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

*Εσκαλόπ από Μοσχαραάκι Γάλακτος με Καλβαντός
Πατάτες Σατώ
Κεροττάκια Παριζιέν
Φωλιές από Κολοκοθάκια Ατμού*

Πράσινη Σαλάτα με Σάλτσα Ροκφόρ

Παγωτό με Αχλάδι και Σάλτσα Σοκολάτας

Καφές

MENU "E"

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

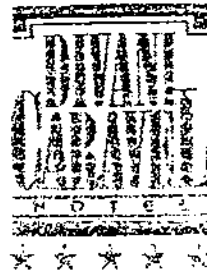
*Veal Escalopes with Calvados Sauce
Potatoes "Chateau"
Parisienne Carrots
Steamed Courgettes*

Green Salad with Roquefort Dressing

Ice Cream with Pear and Chocolate Sauce

Coffee





MENOU "Z"

10.800

Γαρίδες με Φρέσκα Μανιτόρια και Μυρωδικά

*Μενταγιόν από Μοσχάρακι Γάλακτος με Σάλτσα Λεμονιού
Πατάτες "Λυονναιζ"
Τομάτα γεμιστή με Αρακά
Κολοκυθάκια Βουτύρου*

Σαλάτα "Καίσαρα"

Προφιτερόλ με Ασπρη Σοκολάτα

Καφές

Πτι Φουρ

MENU "F"

Shrimps with Fresh Mushrooms and Herbs

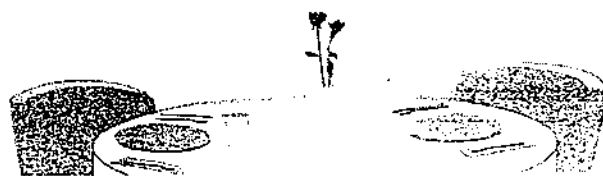
*Veal Medallions with Lemon Sauce
Potatoes "Lyonnaise"
Tomato Stuffed with Peas
Buttered Courgettes*

Caesar Salad

Profiterolles with White Chocolate

Coffee

Petit Fours





MENΟΥ "H"

12:100

Ροζέττες Καπνιστού Σολομού και Χάλιμπατ

*Νουαζέττες από Μοσχαράκι Γάλακτος με Σαμιώτικο Κρασί
Πατάτες "Άννα"
Λαχανάκια Βρυξελλών με Μπέικον
Τοματάκια Γκρατινέ*

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

Τσηζ Κέϊκ με Βατόμουρα και Σάλτσα Φράουλα

Καφές

Πτι Φουρ

MENΟΥ "G"

Rösettes of Smoked Salmon and Halibut

*Veal Noisettes with Samos Wine
Potatoes "Anna"
Brussel Sprouts with Bacon
Gratinated Cherry Tomatoes*

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

Cheese Cake with Blackberries served with Strawberry Sauce

Coffee

Petit Fours





ΜΠΟΥΦΕ "Α"

8.800

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

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

Ποικιλία από Δώδεκα Σύνθετες και Απλές Σαλάτες

Ποικιλία Ελληνικών Τυριών
με πέντε είδη Ψωμιού από τον Φούρνο μας

Μους Σοκολάτας
Γαλλικά Γλυκά
Ραβανί
Μταβαρονάζ Κεράσι
Φρέσκα Φρούτα Εποχής

Καφές





ΜΠΟΥΦΕ "B"

9.800

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

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

Ποικιλία από Δώδεκα Σύνθετες και Απλές Σαλάτες

Ποικιλία Ελληνικών Τυριών
με πέντε είδη Ψωμιού από τον Φούρνο μας

Τάρτες Φρούτων
Γαλλικά Γλυκά
Γιαούρτι με Μέλι
Φρέσκα Φρούτα Εποχής

Καφές





ΜΠΟΥΦΕ "Γ"

11.400

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

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

Ντεκουπάζ Χοιρινό Μπούτι

Ποικιλία από δώδεκα Σύνθετες και Απλές Σαλάτες

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

Σαβαρέν
Προφιτερόλ
Ελληνικά Γλυκά
Γαλλικά Παστάκια
Φρούτα Εποχής

Καφές





ΜΠΟΥΦΕ "Δ"

13.800

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

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

Ντεκουπάς Μοσχαρίσιο Μπούτι με την Σάλτσα του

Ποικιλία από δώδεκα Σύνθετες και Απλές Σαλάτες

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

Κρέπες με Τρεις Γεύσεις
Ζιάφορες Μους
Τάρτα Λεμονιού
Τσηζ Κέικ με Βατόμουρα
Μπλακ Φόρεστ
Φρούτα Εποχής

Καφές





ΓΚΑΛΑ ΜΕΝΟΥ "Α"

13.300

Κονσομμέ με Καπνιστή Γλώσσα «Ζουλιέν»
Φιλέτο Σολομού Πωσέ με Σάλτσα από Κρασί Μαντινείας
Σορμπέ Πορτοκάλι
Τουρνετό με Σάλτσα Μαδέρα
Πατάτες "Σατώ"
Καρόττα Γλασέ
Τομάτα Γκρατινέ

Τούρτα Πικρής Σοκολάτας με Σάλτσα από Φράουλες.

Καφές

Πτι Φουρ

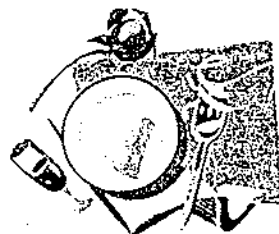
GALA MENU "A"

Consomme with Smoked Ox - Tongue
Poached Salmon Steak with Mantinia Wine Sauce
Orange Sorbet
Tournedos with Madeira Sauce
"Chateau" Potatoes
Glazed Carrots
Gratinated Tomato

Bitter Chocolate Cake with Strawberry Sauce

Coffee

Petit Fours





ΓΚΑΛΑ ΜΕΝΟΥ "B"

15.200

Κονσομμέ "Μπρουνουάζ"

Καραβίδες με Σάλτσα Σαμπάνιας

Σορμπέ Λεμόνι

Φιλετάκια Μόσχου Σωτέ με Σάλτσα από Μπρι και Μουστάρδα

Πατάτες "Παριζιέν"

Μπρόκολο με Αμύγδαλα

Άγρια Μανιτάρια

Μούς από Κάστανο με Σάλτσα Μάνγκο

Καφές

Πτι Φουρ

GALA MENU "B"

Consonme "Brunoise"

Langoustines with Champagne Sauce

Lemon Sorbet

Sauteed Fillets of Veal served with Brie and Mustard Sauce

"Parisiennes" Potatoes

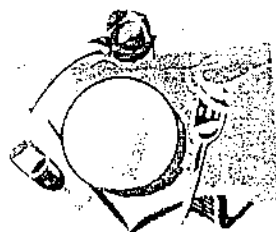
Broccoli with Almonds

Wild Mushrooms

Chestnut Mousse with Mango Sauce

Coffee

Petit Fours





ΓΚΑΛΑ ΜΕΝΟΥ "Γ"

17.500

Στήθος Πάπιας με Ξινοκέρασα

Ρολλό Γλώσσας με Καβούρι και Μους Καρόττου

Σορμπέ Σαμπάνιας

Φιλέτο από Μοσχάρι με Σάλτσα από Κόκκινο Κρασί Νάουσσας

Πατάτες "Αννα"

Σπανάκι Βουτύρου

Μανιτάρια Μορίλλες

Μιλφέιγ "Ρουαγιάλ" με Φράουλες

Καφές

Πτι Φουρ

ΜΕΝΟΥ ΓΚΑΛΑ "C"

Breast of Duck with Sour Cherries

Rouleau of Sole with Crab and Carrot Mousse

Champagne Sorbet

Beef Fillet with Naoussa Red Wine Sauce

Potatoes "Anna"

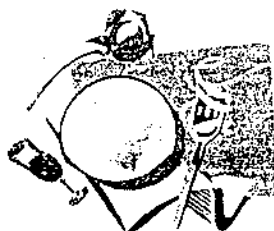
Buttered Spinach

Morilles Mushrooms

Royal Millefeuilles with Strawberries

Coffee

Petit Fours





ΓΕΥΜΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ "Α"

6.500

*Τονοσαλάτα με Μαρούλι και Άνηθο
σερβιρισμένη με Σάλτσα Βιναιγκρέτ*

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

Μους Σοκολάτας

BUSINESS LUNCH "A"

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

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

Chocolate Mousse





ΓΕΥΜΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ "B"

6.800

Μακαρόνια Ωγκρατέν

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

Μιλ νέϊγ με Φράουλες

BUSINESS LUNCH "B"

Spaghetti Au Gratin

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

Millefeuilles with Strawberries





ΓΕΥΜΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ "Γ"

€ 5.00

*Σολομοπέστροφα Καπνιστή
με Σάλτσα από Άνηθο*

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

Τούρτα Παγωτό Μόκκα

BUSINESS LUNCH "C"

*Smoked Salmon - Trout
served with Dill Sauce*

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

Moccu Ice Cream





ΜΠΟΥΦΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 1

3.900

Γαλοπούλα Βραστή με Σαλάτα Κόλσλου
Καπνιστό Σκουμπρί
Σφουρίδα "Αθηναϊκή"

Εσκαλόπ "Βιεννουάζ"
Σουτζουκάκια Σμυρνέϊκα
Πέννες "Αματρισιάνα"
Κοτοπουλάκι Σωτέ Ριγανάτο
Πατάτες "Άννα"
Διάφορα Λαχανικά Βουτύρου
Κουνουπίδι Ωγκρατέν

Ποικιλία από Ήξι Σύνθετες και Απλές Σαλάτες

Ποικιλία Ελληνικών Τυριών

Μους Σοκολάτας
Γαλλικά Γλυκά
Ραβανί
Μπαβαρουάζ Κεράσι
Φρούτα Εποχής

Καφές





ΜΠΟΥΦΕ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 2

4.800



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

*Σφουρίδα "Σκετσιώτα"
Μοσχαράκι με Τάλιατέλλες
Φιλέτα από Κοτόπουλο με Δύσμο
Κρεπινέτες με Τυρί και Μανιτάρια
Πατάτες Φούρνου Λεμονάτες
Μπουκέτο Λαχανικών*

Ποικιλία από Έξι Σύνθετες και Απλές Σαλάτες

Ποικιλία Ελληνικών Τυριών

*Τάρτες Φρούτων
Γαλλικά Γλυκά
Γιαούρτι με Μέλι
Φρούτα Εποχής*

Καφές



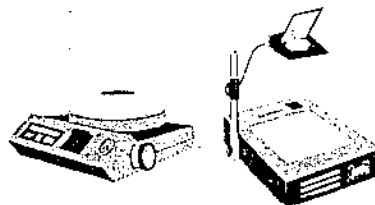


A.V. EQUIPEMENT RENTAL PRICES

ΕΝΟΙΚΙΑ ΟΠΤΙΚΟΑΚΟΥΣΤΙΚΩΝ ΜΕΣΩΝ

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

* Περιλαμβάνεται Τεχνική Κάλυψη



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



T E L E F A X

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

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

DATE : 6/12/2000

FAXNo :

PAGES : ...

ΠΡΟΣ :
ΥΠ'ΟΨΙΝ :
ΑΠΟ : Τμήμα Δεξιώσεων /

Αγαπητοί κύριοι,

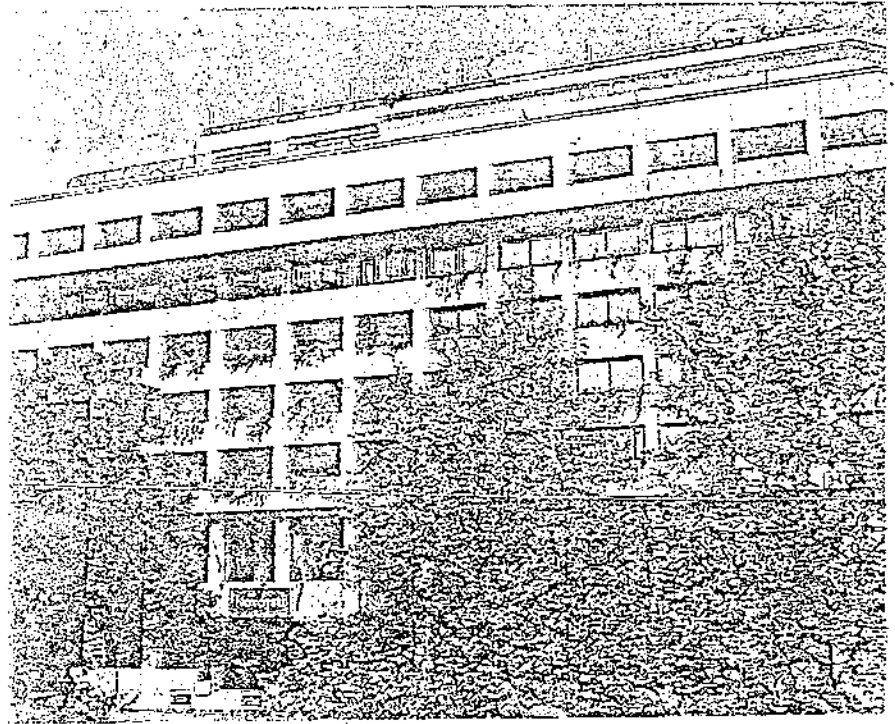
Παραθέτουμε, σε συνέχεια της τηλεφωνική μας επικοινωνίας την ακόλουθη προσφορά μας σχετικά με την εκδήλωση που θα πραγματοποιήσετε την 7/2/2001.

1. Αίθουσα για Ομιλία και Βράβευση με συμμετοχή 500 ατόμων σε θεατρική διάταξη από τις 20.00 χωρίς χρέωση σας με την προϋπόθεση παράθεσης Κοκταίηλ για το σύνολο των συμμετεχόντων.
2. Κοκταίηλ σύμφωνα με τις συνημμένες προτάσεις:
Κοκταίηλ Μπύρας Δρχ. 6.800 κατ'άτομο.
Κοκταίηλ Β Δρχ. 4.750 κατ'άτομο.
Κοκταίηλ Γ Δρχ. 6.000 κατ'άτομο.
Κοκταίηλ Δ Δρχ. 7.200 κατ'άτομο.
3. Ποτά κατά την διάρκεια του Κοκταίηλ σύμφωνα με τις συνημμένες επιλογές :
Ελληνικό Open Bar Δρχ. 3.000 κατ'άτομο.
Full Open Bar Δρχ. 6.000 κατ'άτομο.
4. Για διευκόλυνση σας επισυνάπτουμε κατάλογο Οπτικοακουστικού Εξοπλισμού.
5. Εξάλου σε περίπτωση οριστικοποίησης της συνεργασίας μας, το Ξενοδοχείο μας θα προσφέρει την παραδοσιακή Βασιλόπιτα Πολλές Ευχές.

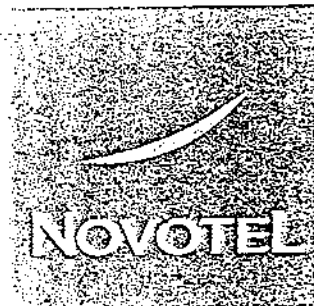
Αναμένοντας την απάντησή σας έως 11/12, ευχαριστούμε για την προθεσή σας για συνεργασία με το Ξενοδοχείο μας και είμαστε στην διάθεση σας για οποιαδήποτε διευκρίνιση.

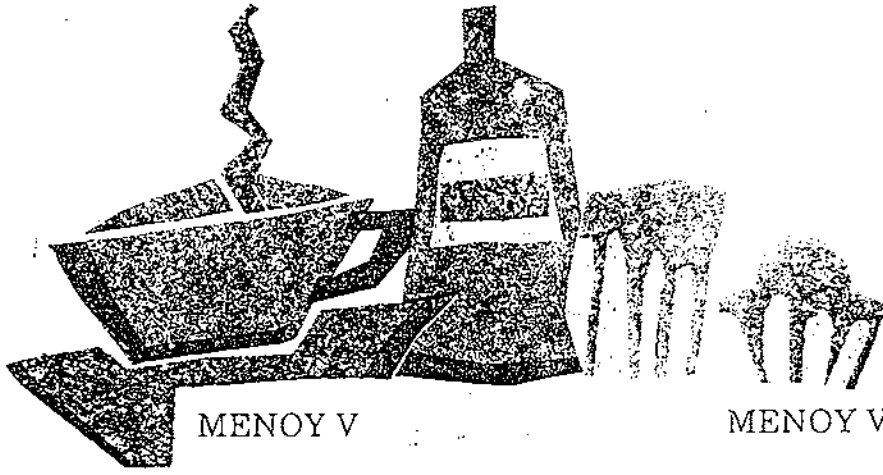
Φιλικά,

Banquet Manager
M.X



A T H E N E S





MENOU V

Ποπιέτες γλώσσας με σάλτσα
γαρίδα, άνιθο

Αντρεκότ μοσχαρίσια
Σάλτσα Μπεαρναίζ
Πατάτες τηγανιτές
Καρδιά αγγινάρας γεμιστή

Παγωτό

MENOU VI

Ροζέτα σολωμού με μους πέστροφας
Σάλτσα Χορσράντις

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

Μιλφρειν


MENOU VII (έως και 30 άτομα)

Σαλάτα με γαρίδες, αβοκάντο και λαχανικά
Σάλτσα βινεγκρέτ με καρύδια

Σατωμπριάν με σάλτσα gravy
Πατάτες φοντάν
Σπαράγγια
Κολοκυθάκια βουτύρου

Φράουλες με σαντιγύ και κονιάκ

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



MENΟΥ ΓΙΑ ΓΕΥΜΑ Ή ΔΕΙΠΝΟ

MENΟΥ I

Κρέπες Σισιλιέν
(μοσχαράκι, σπανάκι, ελιές)

Στήθος κοτόπουλο πανέ
Σάλτσα Ταρτάρ
Πατάτες ντουσές
Καροτάκια περσιγιέ

Σοκολατίνα

MENΟΥ III

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

Μοσχαράκι ψητό με μανιτάρια
Πατάτες φονταίν
Δεμάτι φασολάκια με μπέικον

Τραμισού

MENΟΥ II

Σαλάτα Νισουάζ (φασολακία, πατατες, τόνος
αυγό, τομάτα, κρεμμύδι, σως βινεγκρέτ)

Αρνάκι ψητό λεμονάτο
Πατατες Σατώ
Ποικιλία λαχανικών βουτύρου

Μους σοκολάτα

MENΟΥ IV

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

Σκαλοπίνια κρασάτα
Πατάτες ντοφινουά
Τομάτα προβενσάλ

Μπαβαρούα κόκκινων φρούτων

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



ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΓΙΑ ΚΑΤΙ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟ

ΕΛΛΗΝΙΚΟ I

Καρβέλι χωριάτικο
Ελιές
Φέτα με λάδι και ρίγανη

Ποικιλία σκληρών τυριών
Τυροπιτάκια, σπανακοπιτάκια

Χαλβάς

Ούζο, χυμούς φρούτων, αναψυκτικά

ΕΛΛΗΝΙΚΟ II

Παξιμάδι με τομάτα και κοπανιστή
Ελιές διάφορες

Σκαλτσούνια με ανθότυρο και μέλι
Λουκάνικο χωριάτικο με πορτοκάλι
Ψωμί χωριάτικο

Μίνι ελληνικά γλυκά

Ούζο, χυμούς φρούτων, αναψυκτικά

ΓΑΛΛΙΚΟ

Μπαγκέτες από άσπρο και μαύρο ψωμί
Ποικιλία γαλλικών τυριών

Ποικιλία αλλαντικών
Τουρσιά διάφορα
Κις Λοραίν

Ταρτελέτες φρούτων

Γαλλικό κρασί, χυμούς φρούτων,
αναψυκτικά

ΙΤΑΛΙΚΟ

Σάντουιτς με σαλάμι και μαρούλι
Μοτσαρέλα και τομάτα

Πίτσα Ναπολιταίν
Φοκατσίνι με μοτσαρέλλα και βασιλικό

Τιραμισού

Κιάντι, χυμούς φρούτων, αναψυκτικά
Καφέ εσπρέσσο ή καπουτσίνο

ΒΙΕΝΕΖΙΚΟ

Κρουασάν βουτύρου
Κρουασάν με σοκολάτα, ψωμάκι με σταφίδες

Κέικ φρούτων
Τούρτα με μαύρα κεράσια

Σοκολάτα βιενουά, καφές φίλτρου, χυμοί φρούτων

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ & ΓΕΥΜΑΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ



ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ I

1000

Γαλλικός καφές
Τσάι
Γάλα
Χυμοί φρούτων

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ II

2000

Γαλλικός καφές
Τσάι
Γάλα
Χυμοί φρούτων

Ποικιλία βουτημάτων

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ III

3000

Γαλλικός καφές
Τσάι
Γάλα
Χυμοί φρούτων

Σάντουιτς

Κρουασάν
Ποικιλία βουτημάτων

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ IV

Γαλλικός καφές
Τσάι
Γάλα
Χυμοί φρούτων

Κλάμπ σάντουιτς

Ποικιλία βουτημάτων
Ταρτάκια φρούτων

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



Μ Π Ο Υ Φ Ε Ι V

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΡΥΑ

Ροζέτα σολομού με χαβιάρι

Χοιρινό με δαμάσκηνα

Καθρέπτης αλλαντικών (πανσέτα χοιρινή, ζαμιτόν, πεπερόνε, σαλάμι αέρος)

Ροστ μπικφ με σπαράγγια

Γαρίδες Ατλαντικού ποσέ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΖΕΣΤΑ

Σπετζοφάι

Τάρτα γαρίδα

Πιπεριές γεμιστές πανέ

Μανιτάρια πλερότους σωτέ με εστραγκόν

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ & ΕΥΡΩΠΑΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

ΣΑΛΑΤΕΣ

Πανδαισία λαχανικών με σάλτσα ραπανάκι

Καβουροσαλάτα

Σαλάτα mexicana

Σαλάτα ζυμαρικών πολυνησιακή

Σαλάτα του χωρικού

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

Φιλέτο κοτόπουλο με κάρυ

Μοσχαράκι στρόγκανώφ

Χοιρινό baby galing

Αρνί γάλακτος με κεφαλοτύσι

Μοσχαράκι γάλακτος μπρεζε

Φιλέτο Ξιφία με ελαφριά σάλτσα λεμόνι

Μπούτι χοιρινό Βιρτζίνια (Κάρβιν)

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

Ρυζότο εζιπιέν με μανιτάρια και λουκάνικο

Λαχανάκια Βρυξελλών βουτύρου

Πατάτες μπουλανζέ

Ταλιατέλες με κινέζικη σάλτσα

Σαλσίφι βουτύρου (σπαράγγι)

Καθρέπτης Ελληνικών και Ευρωπαϊκών τυριών

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ταρτάκια φρούτων

Τούρτες διάφορες

Καλάθια φρούτων

Ποικιλία ψωμιού (4 είδη)



Μ Π Ο Υ Φ Ε Ι Ι Ι

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΡΥΑ

Γαριδοσαλάτα (σάλτσα άνιθο)

Πέστροφα καπνιστή

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

Καπνιστός σολομός με χαβιάρι

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΖΕΣΤΑ

Κοτόπουλο γεμιστό (με τυρί, μπέικον και μυρωδικά)

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

Τυρόπιτα

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΩΝ & ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

ΣΑΛΑΤΕΣ

Πατατοσαλάτα ελληνική

Πράσινη σαλάτα (σως ροκφόρ)

Χωριάτικη σαλάτα

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

Καβουροσαλάτα (ρύζι, σουσάμι, πιπεριές)

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

Μοσχάκι Μπουργκινιόν

Χοιρινό με γλυκόξινη σάλτσα

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

Αρνάκι ψητό (στο φούρνο με ρίγανη και λεμόνι)

Εσκαλόπ (μοσχάρι με σάλτσα Μαδέρα)

Μπιφτεκάκια (με μπάριμπεκιου σως)

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

Φουσίλι τρικολόρε με σάλτσα τομάτα βασιλικό

Πατάτες παριζιέν

Ριζότο

Καλαμπόκι με πιπεριά

Ποικιλία 4 λαχανικών βουτύρου

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Καταρράκτης φρέσκων φρούτων

Ποικιλία από γαλλικά παστάκια

Ελληνικά γλυκά



Μ Π Ο Υ Φ Ε Ι Ι

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΡΥΑ

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

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΖΕΣΤΑ

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

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΩΝ & ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

- (εμμεντάλ, γραβιέρα, φέτα, μανούρι, μπλου τοιζ)

ΣΑΛΑΤΕΣ

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

ΚΥΡΙΑ ΠΛΑΤΑ

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

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

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

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

- Φρουτοσαλάτα
- Ποικιλία ελληνικών γλυκών
- Τούρτες διάφορες



Μ Π Ο Υ Φ Ε Ι

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

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

ΖΕΣΤΑ ΦΑΓΗΤΑ

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

ΣΑΛΑΤΕΣ

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

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Φέτα, Μανούρι, Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΕΣΚΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Φρουτοσαλάτα
Ελληνικά γλυκά



Τ Α Μ Ε Γ Α Λ Α Π Ι Α Τ Α

Νο 1

Ντολμαδάκια, παιδάκι αρνίσιο, κεφτεδάκια, πατάτες poisettes, φέτα, αυγό, σαλάτα πρασινή, τομάτα, έμμενταλ
Αναψυκτικό ή μπύρα

Νο 2

Ψητό χοιρινό, κεφτεδάκια, πατατοκροκέτες, έμμενταλ, αυγό, σαλάτα πράσινή, σπαράγγια, καλαμπόκι, τομάτα, τόνο, αγγούρι
Αναψυκτικό ή μπύρα

Νο 3

Στήθος κοτόπουλο, κεφτεδάκια, πατάτες raillason, λουκάνικο χωριάτικο, μετσοβόνα, αυγό, λάχανο, καρότο, τομάτα, σαλάμι, αγγούρι
Αναψυκτικό ή μπύρα

Νο 4

Σουβλάκι χοιρινό, μπιφτεκάκι, πατάτες douchesse, καπνιστή πέστροφα, αυγό, μετσοβόνα, ζαμπόν, τομάτα, αγγούρι, σαλάτα πράσινή
Αναψυκτικό ή μπύρα

Νο 5

Τόνο, αντζούγια, πατάτα βραστή, σαλάτα πράσινή, αγγούρι, τομάτα, αυγό, χοιρινό σκαλοπίνι, τυροκροκέτες, μπιφτεκάκι
Αναψυκτικό ή μπύρα

ΚΟΚΤΑΙΗΛ & ΜΕΓΑΛΑ ΠΙΑΤΑ



Μ Π Ο Υ Φ Ε Κ Ο Κ Τ Α Ι Η Λ

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΣΕ ΚΑΘΡΕΠΤΕΣ

- Ποικιλία από καπνιστά ψάρια σως κοκταιηλ
- Σύνθεση με αλλαντικά
- Ελληνικοί μεζέδες (5 είδη)
- Καναπεδάκια
- Αθηναϊκή με σάλτσα μαγιονέζα

ΑΠΟ ΤΟΝ ΖΕΣΤΟ ΜΠΟΥΦΕ

- Κοτομπουκιές - σως μουστάρδας
- Κεφτεδάκια με πικάντικη σως
- Κροκέτες ψαριού - σως γαρταρ
- Τυροπιτάκια - Σπανακοπιτακια
- Κις Λοραίν
- Ριζότο με λαχανικά

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

- Ποικιλία από ελληνικά τυριά
- Φρούτα εποχής
- Ποικιλία από γαλλικά παστάκια
- Ποικιλία ελληνικών γλυκών

ΠΟΤΑ

Κρασί, Μπύρα, Αναψυκτικά, Ούζο, Χυμοί Φρούτων



ΚΟΚΤΑΙΗΛ

ΚΟΚΤΑΙΗΛ I

Ποικιλία κρύων καναπέ
Καπνιστός σολωμός
Μους τυριού
Ζαμπόν
Τομάτα με αυγό
Σαλάμι

Συνοδευτικά
Ποικιλία τουρσιών
Ελιές διάφορες
Αλμυρά φυστίκια

ΚΟΚΤΑΙΗΛ II

Ποικιλία κρύων καναπέ
Καπνιστός σολωμός
Γαρίδα σάλτσα κοκταίηλ
Χοιρομέρι με πάπρικα
Αυγά με αντζούγια
Καπνιστό τυρί

Ζεστά
Κεφτεδάκι, κοτομπουκιές, χωριάτικο
λουκάνικο, τυροκροκέτες, τυροπιτάκι

Ποικιλία από ελληνικά γλυκά

Συνοδευτικά
Ποικιλία τουρσιών
Ελιές διάφορες
Αλμυρά φυστίκια

ΠΟΤΑ ΚΟΚΤΑΙΗΛ I: Κρασί, μπύρα, αναψυκτικά

ΠΟΤΑ ΚΟΚΤΑΙΗΛ II: Κρασί, μπύρα, αναψυκτικά, ούζο, χυμοί φρούτων

ΠΟΤΑ ΚΟΚΤΑΙΗΛ III: Open bar με αλκοολούχα ποτά (1 ώρα)

ΚΟΚΤΑΙΗΛ III

Ποικιλία κρύων καναπέ
Καπνιστή πέστροφα
Χοιρομέρι
Μπλου τσιζ
Ζαμπόν
Ζαμπόν Πάρμας με πεπόνι

Ζεστά
Σουβλάκι, κοτόπουλο, κεφτεδάκια
Γαρίδες πανέ
Ψαροκροκέτες
Σπανακοπιτάκι, λουκανικοπιτάκι
Ζαμπόν με ανανά

Ποικιλία από γαλλικά παστάκια

Συνοδευτικά
Μπαστουνάκια λαχανικών με 3 σως
Ποικιλία τουρσιών
Ελιές διάφορες
Αλμυρά φυστίκια

ΕΝΟΙΚΙΑΣΕΙΣ ΑΙΘΟΥΣΩΝ

ΑΙΘΟΥΣΑ	1/2 ΗΜΕΡΑ	1/1 ΗΜΕΡΑ
ΑΡΜΟΝΙΑ.....	350.000	500.000
ΝΕΦΕΛΗ.....	300.000	400.000
ΝΥΜΦΕΣ.....	500.000	800.000
ΑΛΚΥΟΝΗ.....	150.000	250.000
ΗΛΕΚΤΡΑ.....	150.000	250.000
ΠΛΕΙΑΔΕΣ.....	300.000	450.000
ΚΑΛΥΨΩ.....	120.000	200.000
ΙΚΑΡΟΣ.....	100.000	100.000
ΑΡΤΕΜΙΣ.....	100.000	100.000
ΟΡΙΩΝ.....	50.000	50.000

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ

I: 1.000 ΔΡΧ.	II: 1.500 ΔΡΧ.
III: 2.200 ΔΡΧ.	IV: 2.500 ΔΡΧ.

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΓΙΑ ΚΑΤΙ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟ

ΕΛΛΗΝΙΚΟ I: 2.500 ΔΡΧ.	ΕΛΛΗΝΙΚΟ II: 2.900 ΔΡΧ.
ΓΑΛΛΙΚΟ: 3.000 ΔΡΧ.	ΙΤΑΛΙΚΟ: 3.500 ΔΡΧ.
ΒΙΕΝΕΖΙΚΟ: 2.600 ΔΡΧ.	

ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΓΕΥΜΑ & ΔΕΙΠΝΟ

ΜΕΝΟΥ I: 6.000 ΔΡΧ.	ΜΕΝΟΥ II: 6.500 ΔΡΧ.
ΜΕΝΟΥ III: 6.500 ΔΡΧ.	ΜΕΝΟΥ IV: 7.000 ΔΡΧ.
ΜΕΝΟΥ V: 7.000 ΔΡΧ.	ΜΕΝΟΥ VI: 8.500 ΔΡΧ.
ΜΕΝΟΥ VII: 9.500 ΔΡΧ.	

EXECUTIVE PACKAGE ΜΕΝΟΥ I - V : 10.000 ΔΡΧ.

ΜΠΟΥΦΕ

ΜΠΟΥΦΕ I: 8.000 ΔΡΧ.	ΜΠΟΥΦΕ II: 9.000 ΔΡΧ.	ΜΠΟΥΦΕ III: 10.000 ΔΡΧ.
ΜΠΟΥΦΕ IV: 12.000 ΔΡΧ.		

ΚΟΚΤΑΙΝΑ

(Μέγιστη διάρκεια 2 ώρες και μόνο καθημερινή ή Κυριακές γεσημέρι)

I: 6.500 ΔΡΧ.	II: 7.500 ΔΡΧ.	III: 8.000 ΔΡΧ.
ΠΟΤΑ I: 2.000 ΔΡΧ.	ΠΟΤΑ II: 2.200 ΔΡΧ.	ΠΟΤΑ III: 3.500 ΔΡΧ.

ΜΠΟΥΦΕ ΚΟΚΤΑΙΝΑ: 9.000 ΔΡΧ.

ΜΕΓΑΛΑ ΠΙΑΤΑ

4.500 ΔΡΧ.

Π Ο Τ Α

ΑΠΕΡΙΤΙΦ

ΟΥΖΟ.....	900
ΚΑΜΠΑΡΙ-ΣΕΡΥ.....	1.700
ΒΕΡΜΟΥΤ.....	1.700
ΚΟΚΤΑΙΝΑ ΦΡΟΥΤΩΝ.....	800

ΟΥΪΣΚΥ-ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ

		ΦΙΑΛΗ
ΑΠΛΑ.....	1.900.....	16.000
ΣΠΕΣΙΑΛ.....	2.100.....	18.000
ΤΖΙΝ-ΒΟΤΚΑ-ΡΟΥΜΙ.....	1.700.....	16.900

ΟΛΕΣ ΟΙ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ ΦΙΑΛΩΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ
4 ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

ΜΠΡΑΝΤΥ-ΚΟΝΙΑΚ-ΛΙΚΕΡ

ΜΕΤΑΞΑ 5°.....	1.900
ΓΑΛΛΙΚΟ ΚΟΝΙΑΚ.....	1.900
ΛΙΚΕΡ ΞΕΝΑ.....	1.800

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ-ΜΠΥΡΕΣ

HEINEKEN, AMSTEL, ΜΥΘΟΣ.....	900
CARLSBERG.....	1.000
ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ.....	700
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ.....	700
ΧΥΜΟΙ.....	800

Κ Ρ Α Σ Ι Α

ΛΕΥΚΑ

ΑΠΟΡΕΪΤΙΚΟΣ.....	4.700
ΘΕΣΣΑΛΙΚΟΣ.....	3.400
ΑΜΠΕΛΟΥ ΓΗΣ.....	4.500
ΜΑΝΤΙΝΕΪΑ.....	4.400
ΣΑΝΤΩΡΙΝΗ.....	4.300
ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΟΣ.....	3.800

ΡΟΖΕ

ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟΣ.....	3.800
ΠΑΡΑΠΟΡΤΙΑΝΟ.....	4.300

ΚΟΚΚΙΝΑ

ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟΣ.....	3.800
ΝΑΟΥΣΑ.....	3.900
ΝΕΜΕΑ.....	3.800
ΠΑΡΟΣ°.....	4.700
ΚΑΛΛΙΓΑ.....	4.700

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ-ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

ΟΛΙΒ 750 ml.....	7.000
ΟΛΙΒ 300 ml.....	1.800
ΜΟΕΤ ΕΤ CHANDON 750 ml.....	25.000
GORDON ROUGE 750 ml.....	23.000

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις
(ΦΠΑ 8%, 18% και Δημοτικός φόρος 2%)

ΑΙΘΟΥΣΕΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Το NOVOTEL ATHENES μπορείτε να επιλέξετε το χώρο και τη διάταξη που θα εξυπηρετήσει καλύτερα τουςτόχους της εκδήλωσης που οργανώνετε.

ΑΙΘΟΥΣΕΣ	ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ τετρ. μέτρα	ΔΕΙΠΝΟ άτομα	ΜΠΟΥΦΕ άτομα	ΔΕΞΙΩΣΗ άτομα	ΔΕΞΙΩΣΗ ΜΠΟΥΦΕ άτομα	ΚΟΚΤΑΙΗΛ άτομα
ΑΡΜΟΝΙΑ	350	330	260	240	200	350
ΝΕΦΕΛΗ	270	250	210	200	160	300
ΝΥΜΦΕΣ	620	570	450	500	420	750
ΑΛΚΥΟΝΗ	130	130	90	90	70	140
ΗΛΕΚΤΡΑ	155	160	130	120	80	160
ΠΛΕΙΑΔΕΣ	285	280	270	240	240	350
ΚΑΛΥΨΩ	75	70	40			80
ΙΚΑΡΟΣ	50	25				
ΑΡΤΕΜΙΣ	40	25				
ΟΡΙΩΝ	20	12				

ΑΙΘΟΥΣΕΣ	ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ τετρ. μέτρα	ΔΙΑΤΑΞΗ ΘΕΑΤΡΟΥ θέατρο	ΔΙΑΤΑΞΗ "ΣΧΟΛΕΙΟΥ" άτομα	ΔΙΑΤΑΞΗ "U" άτομα
ΑΡΜΟΝΙΑ	350	330	260	80
ΝΕΦΕΛΗ	270	260	190	70
ΝΥΜΦΕΣ	620	800	450	120
ΑΛΚΥΟΝΗ	130	130	100	40
ΗΛΕΚΤΡΑ	155	160	130	50
ΠΛΕΙΑΔΕΣ	285	330	240	70
ΚΑΛΥΨΩ	75	80	60	30
ΙΚΑΡΟΣ	50	40	35	20
ΑΡΤΕΜΙΣ	40	40	25	20
ΟΡΙΩΝ	20	15	12	10

ΔΕΙΠΝΟ: Γεύμα/δείπνο που σερβίρεται σε τραπέζια

ΜΠΟΥΦΕ: Γεύμα/δείπνο σε τραπέζια, οι καλεσμένοι αυτοσερβίρονται από μπουφέ

ΔΕΞΙΩΣΗ: Δείπνο που σερβίρεται σε τραπέζια, με διάταξη χώρου για: πίστα χορού και ορχήστρα

ΜΠΟΥΦΕ ΔΕΞΙΩΣΗ: Δείπνο σε τραπέζια, οι καλεσμένοι αυτοσερβίρονται από μπουφέ, με διάταξη χώρου για πίστα χορού και ορχήστρα

ΚΟΚΤΑΙΗΛ: Δεξίωση χωρίς τραπέζια, οι καλεσμένοι αυτοσερβίρονται από μπουφέ (με ποτά ή/και φαγητά)

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΟΠΤΙΚΟΑΚΟΥΣΤΙΚΩΝ ΜΕΣΩΝ

Το NOVOTEL ATHENES σας εξασφαλίζει και τα Οπτικοακουστικά Μέσα (πρόσθετη χρέωση), ανάλογα με τη μορφή της εκδήλωσης:

Θόνοι 2μ. x 3 μ. - 3μ. x 4 μ. (front/back projection)
Slide projector

Overhead projector

Σκευές τηλεοράσεων (14", 25")

Video (VHS, BETA, U-MATIC)

Video projector

Slide projector (16 mm)

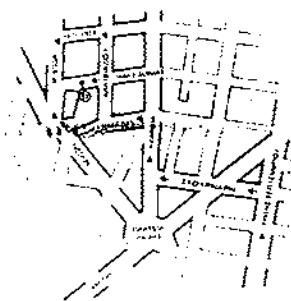
Μουσικό αστάχιο

Μικρόφωνα και ηχητική εγκατάσταση

Χρονόμετρα disco (...και D.J., αν θέλετε)

Μεταφραστικά συστήματα

Επίσης μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις ειδικές υπηρεσίες μας (telex, fax, δακτυλογραφήσεις, φωτοτυπίες, μεταφράσεις) για τα επόμενα 24 ώρες της τελευταίας στιγμής.



NOVOTEL ΑΘΗΝΩΝ
ΜΙΧ. ΒΟΔΑ 4-8
104 39 ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ. 01-82.50.422-430
FAX: 01-88.37.816



ATHENAEUM
INTER-CONTINENTAL
ATHENS

INSPIRING
EXPERIENCE

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ

01 Ιανουαρίου 2001 - 31 Δεκεμβρίου 2001

		€
ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ		
Στροφιλιά	8.700 Δρχ	25,53
Ασπρολίθι	8.400 Δρχ	24,65
Αμπελώνας Τσάνταλη	8.600 Δρχ	25,24
Chardeonay Χατζημιχάλη	8.900 Δρχ	26,12
Αμέθυστος	8.000 Δρχ	23,48
Μαντινεία Σπυροπούλου	7.300 Δρχ	21,42
Λευκό Χατζημιχάλη	7.100 Δρχ	20,84
Κούρος	6.900 Δρχ	20,25
Αγιορίτικο Τσάνταλη	6.300 Δρχ	18,49
Μαντινεία Αντωνοπούλου	6.200 Δρχ	18,20
Μοσχοφίλερο Μπουτάρη	5.900 Δρχ	17,31
Θρεινό Σπυροπούλου	5.700 Δρχ	16,73
Ξαντορίνη	5.700 Δρχ	16,73
Μακεδονικός Τσάνταλη	4.500 Δρχ	13,21
Athenaeum Reserve	4.000 Δρχ	11,74
Ρετσίνα	3.900 Δρχ	11,45
ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ		
Αμέθυστος	9.100 Δρχ	26,71
Χατζημιχάλης	7.900 Δρχ	23,18
Αγιορίτικο Τσάνταλη	7.100 Δρχ	20,84
Μελιαστό Σπυροπούλου	6.200 Δρχ	18,20
Μακεδονικός Τσάνταλη	5.100 Δρχ	14,97
ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ		
Merlot Χατζημιχάλη	14.700 Δρχ	43,14
	10.900 Δρχ	31,99
Αμέθυστος	9.700 Δρχ	28,47
Στροφιλιά	9.200 Δρχ	27,00
Επιλεγμένος Ραψάνη	9.100 Δρχ	26,71
Cabernet Χατζημιχάλη	9.100 Δρχ	26,71
Κατώγι Αβέρωφ	9.100 Δρχ	26,71
Κιωνική Συλλογή Αντωνοπούλου	8.100 Δρχ	23,77
Εινόμαυρο Μπουτάρη	7.100 Δρχ	20,84
Κούρος	6.700 Δρχ	19,66
Μάουσσα Μπουτάρη	5.500 Δρχ	16,14
Μακεδονικός Τσάνταλη	4.700 Δρχ	13,79
Athenaeum Reserve	4.000 Δρχ	11,74
ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ & ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ		
Dom Perignon	79.000 Δρχ	231,84
Moet & Chandon	31.000 Δρχ	90,98
Mumm Cordon Rouge	29.500 Δρχ	86,57
Laurent Perrier Rose Brut	38.000 Δρχ	111,52
Louis Roederer	42.000 Δρχ	123,26
Reuve du Vernay	13.000 Δρχ	38,15

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

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ

01 Ιανουαρίου 2001 - 31 Δεκεμβρίου 2001

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

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

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ

01 Ιανουαρίου 2001 - 31 Δεκεμβρίου 2001

€

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ

	8%	18%	8%	18%
I. Διάλειμμα καφέ	1.300 Δρχ		3,82	
II. Διάλειμμα καφέ	1.400 Δρχ		4,11	
III. Διάλειμμα καφέ	1.700 Δρχ		4,99	
IV. Διάλειμμα καφέ	1.900 Δρχ		5,58	
V. Διάλειμμα καφέ	2.000 Δρχ		5,87	
VI. Διάλειμμα καφέ	2.100 Δρχ		6,16	
VII. Διάλειμμα καφέ	2.500 Δρχ		7,34	
I. Deluxe Διάλειμμα Καφέ	4.000 Δρχ		11,74	
II. Deluxe Διάλειμμα Καφέ	4.400 Δρχ		12,91	
III. Deluxe Διάλειμμα Καφέ	4.600 Δρχ		13,50	

ΘΕΜΑΤΙΚΑ ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ

I. Κρήτη	3.900 Δρχ		11,45	
II. Νησιά Αιγαίου	3.900 Δρχ		11,45	
III. Μακεδονία-Θράκη	3.900 Δρχ		11,45	
IV. Νησιά Ιονίου	3.900 Δρχ		11,45	
V. Ροδάκινο	4.100 Δρχ		12,03	
VI. Λεμόνι	4.100 Δρχ		12,03	
VII. Σταφύλια	4.100 Δρχ		12,03	
VIII. Πορτοκάλι	4.100 Δρχ		12,03	
IX. Μήλο	4.100 Δρχ		12,03	
X. Ελληνικό	4.900 Δρχ		14,38	
XI. Διεθνές	5.200 Δρχ		15,26	

ΠΡΟΓΕΥΜΑ

I. Ευρωπαϊκό	5.600 Δρχ		16,43	
II. Υγιεινό	6.000 Δρχ		17,61	
III. Athenaeum	6.200 Δρχ		18,20	
IV. Ασιατικό	6.300 Δρχ		18,49	
V. Deluxe Athenaeum	7.200 Δρχ		21,13	

BRUNCH

I. Νέα Ορλεάνη	9.700 Δρχ		28,47	
II. Σαρμπάνια	10.200 Δρχ		29,93	

ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ ΓΕΥΜΑ

I. Μενού	7.900 Δρχ	8.600 Δρχ	23,18	25,24
II. Μενού	8.400 Δρχ	9.100 Δρχ	24,65	26,71
III. Μενού	8.700 Δρχ	9.400 Δρχ	25,53	27,59
IV. Μενού	9.100 Δρχ	10.000 Δρχ	26,71	29,35
V. Μενού	9.500 Δρχ	10.400 Δρχ	27,88	30,52
VI. Μενού	10.300 Δρχ	11.200 Δρχ	30,23	32,87

Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο

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

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ

01 Ιανουαρίου 2001 - 31 Δεκεμβρίου 2001

€

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

Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο

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

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ

01 Ιανουαρίου 2001 - 31 Δεκεμβρίου 2001

€

	8%	18%	8%	18%
ΔΕΛΥΧΕ ΔΕΙΠΝΟ ΜΠΟΥΦΕ				
I. Μενού	14.700 Δρχ	16.100 Δρχ	43,14	47,25
II. Μενού	15.800 Δρχ	17.700 Δρχ	46,37	51,94
III. Μενού	16.800 Δρχ	18.400 Δρχ	46,30	54,00

ΘΕΜΑΤΙΚΑ ΠΑΡΤΥ

- I. Ελληνικό Χωριό
- II. Μια νύχτα στην Αθήνα

ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

- I. Ελληνικά πιάτα
- II. Πιάτα με λίγες θερμίδες
- III. Carvings & Food Stations
- IV. Γλυπτική πάγου

ΠΑΚΕΤΑ ΠΟΤΩΝ

1. ΓΕΥΜΑ

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

2. ΔΕΙΠΝΟ

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

3. ΧΟΡΕΥΤΙΚΟ ΔΕΙΠΝΟ

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

Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο

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

ΔΙΑΔΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ

MENΟΥ I

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

MENΟΥ II

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

MENΟΥ III

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

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ

MENOU IV

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

MENOU V

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

MENOU VI

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

MENOU VII

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

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ

DELUXE MENU I

Φρέσκος καφές φίλτρου, ντεκαφεϊνέ,
ποικιλία τσαγιών, (Κεϋλάνης, λεμόνι, Earl Grey, φράουλα και μανταρίνι),
και αφεψήματα (μέντα και χαμομήλι)
σερβίρονται με κρέμα, λεμόνι, ζάχαρη και ζαχαρίνη
Χυμοί από πορτοκάλι, μήλο, ανανά και γκρέιπφρουτ
Καλάθι με φρέσκα φρούτα
«Μπόμπα» με καπνιστό σολομό, γαλοπούλα και τυρί με ντομάτα
Ελληνικά γλυκά

DELUXE MENU II

Φρέσκος καφές φίλτρου, ντεκαφεϊνέ,
ποικιλία τσαγιών, (Κεϋλάνης, λεμόνι, Earl Grey, φράουλα και μανταρίνι),
και αφεψήματα (μέντα και χαμομήλι)
σερβίρονται με κρέμα, λεμόνι, ζάχαρη και ζαχαρίνη
Χυμοί από πορτοκάλι, μήλο, ανανά και γκρέιπφρουτ
Καλάθι με φρέσκα φρούτα
Καφ τρισμαμένα φρούτα
Κέικ αμυγδάλου
Μίνι σάντουιτς με :
τυρί και ντομάτα
αυγά με μαγιονέζα
ζαμπόν και μους τυριού
ρολό καπνιστού σολομού

DELUXE MENU III

Φρέσκος καφές φίλτρου, ντεκαφεϊνέ,
ποικιλία τσαγιών, (Κεϋλάνης, λεμόνι, Earl Grey, φράουλα και μανταρίνι),
και αφεψήματα (μέντα και χαμομήλι)
σερβίρονται με κρέμα, λεμόνι, ζάχαρη και ζαχαρίνη
Χυμοί από πορτοκάλι, μήλο, ανανά και γκρέιπφρουτ
Καλάθι με φρέσκα φρούτα
Καθαρισμένα φρούτα
Κέικ σοκολάτας
Ανοικτά σάντουιτς με :
καπνιστό σολομό,
σαλάμι Μιλάνου,
γαριδοσαλάτα
καπνιστή γαλοπούλα

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ

I. ΚΡΗΤΗ

Ελληνικός καφές, φρέσκος καφές φίλτρου

Ποικιλία τσαγιών (Κεϋλάνης, λεμόνι, Earl Grey, φράουλα και μανταρίνι)

Αφεψήματα (Χαμομήλι και μέντα)

Φρεσκοστυμμένοι χυμοί από πορτοκάλι και μήλο

Καλτσούνια με τυρί

Ξεροτήγανα

Λουκουμάδες

Τηγανίτες με μέλι και καρύδια

Φύλλο κρούστας με φρούτα

II. ΝΗΣΙΑ ΑΙΓΑΙΟΥ

Ελληνικός καφές, φρέσκος καφές φίλτρου

Ποικιλία τσαγιών (Κεϋλάνης, λεμόνι, Earl Grey, φράουλα και μανταρίνι)

Αφεψήματα (Χαμομήλι και μέντα)

Φρεσκοστυμμένοι χυμοί από πορτοκάλι και μήλο

Μαστιχοκούλουρα

Ροζέδες με ανθόνερο

Φανουρόπιτα

Μπουγάτσα

Γλυκιά μπιμπότα

Σμυρνέϊκα κουλουράκια

Τσουρέκι

Καρυδόπιτα

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ

III. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ-ΘΡΑΚΗ

Ελληνικός καφές, φρέσκος καφές φίλτρου

Ποικιλία τσαγιών (Κεϋλάνης, λεμόνι, Earl Grey, φράουλα και μανταρίνι)

Αφεψήματα (Χαμομήλι και μέντα)

Φρεσκοστυμμένοι χυμοί από πορτοκάλι και μήλο

Τυρόπιτα τηγανητή
Ριζόπιτα Κομοτηνής
Μουστοκούλουρα
Χαλβάς
Σαραγλί με κύμινο
Χαλβάς με αλεύρι
Ταχινόπιτα
Τουλουμπάκια

IV. ΝΗΣΙΑ ΙΟΝΙΟΥ

Ελληνικός καφές, φρέσκος καφές φίλτρου

Ποικιλία τσαγιών (Κεϋλάνης, λεμόνι, Earl Grey, φράουλα και μανταρίνι)

Αφεψήματα (Χαμομήλι και μέντα)

Φρεσκοστυμμένοι χυμοί από πορτοκάλι και μήλο

Μουσταλευριά
Μικρές Δίπλες
Αμυγδαλωτά
Γιαουρτόπιτα
Σάμαλι
Σταφιδόψωμο
Ουζοκούλουρα

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ

V. ΡΟΔΑΚΙΝΟ

(Εποχιακό)

Φρεσκοστυμμένος χυμός ροδάκινου
«Cheesecake» με φέτες ροδάκινου
Τάρτα με λευκόσαρκα ροδάκινα
Γρανίτα από ροδάκινο

VI. ΛΕΜΟΝΙ

Φρεσκοστυμμένος χυμός λεμονιού
Λεμονόπιτα
«Cheesecake» με λάιμ
Γρανίτα από λεμόνι και λάιμ

VII. ΣΤΑΦΥΛΙΑ

(Εποχιακό)

Φρεσκοστυμμένος χυμός σταφυλιών
Τηγανίτες με πετιμέζι
Μουσταλευριά
Κέικ με σταφίδες
Γρανίτα από σταφύλια

VIII. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

Φρεσκοστυμμένος χυμός πορτοκαλιών
Φρέσκα κουμκουάτ
Τάρτα πορτοκαλιού
Πίτα με μαρέγκα και πορτοκάλι
Γρανίτα από πορτοκάλι και κουμκουάτ

IX. ΜΗΛΟ

Φρεσκοστυμμένος χυμός από μήλων
Μηλόπιτα
Ψημένα μήλα και φιρίκια με σάλτσα βανίλιας
Γρανίτα από μήλο

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ

Χ. ΕΛΛΗΝΙΚΟ

(Ελάχιστος αριθμός 50 άτομα)

Ελληνικός καφές, καφές φίλτρου, νεσκαφέ φραπέ,
ποικιλία τσαγιών (Κεϋλάνης, λεμόνι, Earl Grey, φράουλα και μανταρίνι)
και αφεψήματα (μέντα και χαμομήλι)

Φρεσκοστυμμένοι χυμοί από πορτοκάλι, μήλο, ανανά και γκρέιπφρουτ

Μπουφές με φρέσκα φρούτα,
Καθαρισμένα φρούτα

Εκλεκτά εδέσματα

Καλτσούνια
Λουκουμάδες
Μιζυθροπιτάκια
Κουλουράκια με κανέλα
Κουλουράκια με γλυκάνισο
(επιλογή από τρία είδη)

Ζεστά εδέσματα

Τυρόπιτα
Σπανακόπιτα
Τυρομπουκιές
Ταραμομπουκιές
Χταποδοκεφτέδες
Κολοκυθομπουκιές
Μπουρεκάκια
(επιλογή από τέσσερα είδη)

Γλυκά

Τσουρέκι
Δίπλες
Αμυγδαλωτά

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ

ΧΙ. ΔΙΕΘΝΕΣ

(Ελάχιστος αριθμός 50 άτομα)

Ελληνικός καφές, καφές φίλτρου, νεσκαφέ φραπέ,
ποικιλία τσαγιών (Κεϋλάνης, λεμόνι, Earl Grey, φράουλα και μανταρίνι)
και αφεψημάτα (μέντα και χαμομήλι)

Φρεσκοστυμμένοι χυμοί από πορτοκάλι, μήλο, ανανά και γκρέιπφρουτ

Μπουφές με φρέσκα φρούτα,
Καθαρισμένα φρούτα

Εκλεκτές επιλογές

Ροσμπίφ με σπαράγγια σε γαλλική μπανκέτα
Σολομός καπνιστός σε ψωμί σικάλεως
Γαλοπούλα σε ψωμί σταρένιο
«Βρεζαοία» με βερίκοκα
Ζαμπόν Πάρμας με πεπόνι
Γαρίδες σε χωριάτικο ψωμί
(επιλογή από τρία είδη)

Ζεστά εδέσματα

Σπρινγκ Ρολς
Κοτόπιτα
Λιθκανικοπιτάκια
Μίνι πίτσα
Μικρά «Quiche Lorraine»
Σουβλάκια κοτόπουλο «Yakitori»
(επιλογή από τέσσερα είδη)

Γλυκά

Εκλέρ
Γαλλικά παστάκια
Ταρταλέτες φρούτων
Τάρτα σοκολάτας
Κέικ αμυγδάλου
«Cheesecake»
(επιλογή από τρία είδη)

ΠΡΟΓΕΥΜΑ

I. ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ

Χυμοί από πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ, ανανά και ντομάτα

Επιλογή από κομπόστες φρούτων

Καλάθι με φρέσκα φρούτα

Φρεσκοψημένα κρουασάν
Δανέζικα γλυκίσματα,
Ψωμάκια και τoστ συνοδευόμενα από μαρμελάδες, μέλι και βούτυρο

Φρέσκος καφές και τσάι Κεϋλάνης

II. ΥΓΙΕΙΝΟ
(Ελάχιστος αριθμός 50 άτομα)

Φρεσκοστιμμένοι χυμοί από πορτοκάλι, ροζ γκρέιπφρουτ, ανανά και μήλο

Καλάθι με φρέσκα φρούτα

Φρουτοσαλάτα χωρίς ζάχαρη με χωριάτικο γιαούρτι, μέλι και καρύδια

«Bircher Muesli» με φρέσκα μούρα ή εσπεριδοειδή

Επιλογή από κομπόστες και αποξηραμένα φρούτα.
(παπάγια, βερίκοκα και χουρμάδες)
Alpen Muesli και All Bran

«Brie», ανθότυρο, τυρί κότατζ, με ψωμιάκια λευκά και μαύρα

Γιαούρτι και γιαούρτι με γεύσεις φρούτων, λίγων θερμίδων

Επί παραγγελία

Αυγά ποσέ και ομελέτα από ασπράδια αυγού,
με επιλογή από λιαστές ντομάτες, φρέσκα μυρωδικά ή μανιτάρια

Τοστ από ψωμί σικάλεως και μαύρο ψωμί,
μαρμελάδες χωρίς ζάχαρη και μαργαρίνη με πολυακόρεστα

Καφές φίλτρου και ντεκαφεϊνέ, τσάι μέντα, Earl Grey, αφειγήματα φρούτων
Γάλα άπαχο και λεμόνι

ΠΡΟΓΕΥΜΑ

III. ATHENAEUM

(Ελάχιστος αριθμός 50 άτομα)

Χυμοί από πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ, μήλο, ανανά και ντομάτα

Καλάθι με φρέσκα φρούτα

Γιαούρτι πλήρες και ημίπαχο με φέτες φρέσκων φρούτων

Επιλογή από κομπόστες

Ποικιλία από αλλαντικά : σαλάμι, ζαμπόν και γαλοπούλα καπνιστή

Ποικιλία διεθνών τυριών

Δημητριακά, νιφάδες ρυζιού, κορνφλέικς, «Muesli»
σερβιρισμένα με παγωμένο γάλα

Επιλογή από φρεσκοψημένα κρουασάν βουτύρου, Δανέζικα γλυκίσματα,

Μάφινς, ψωμάκια και τوست

σερβιρισμένα με μαρμελάδες, μέλι και βούτυρο

Αυγά χτυπημένα με κρέμα σερβιρισμένα με μπέικον, λουκάνικα μόσχου και χοιρινού,
ντομάτες σχάρας καιμανιτάρια

Αφράτες κρέπες με σιρόπι maple

Φρεσκοκομμένος καφές φίλτρου, τσάι κλασικό
και με γεύσεις φρούτων, ζεστή σοκολάτα

Action Station:

Ο Σερ σας μαγειρεύει

Τηγανητά αυγά και ομελέτες της επιλογής σας, με ζαμπόν, τυρί και κρεμμύδι

Επιπλέον επιβάρυνση Αρχ. 400/άτομο

ΠΡΟΓΕΥΜΑ

IV. ΑΣΙΑΤΙΚΟ

(Ελάχιστος αριθμός 50 άτομα)

Χυμοί από πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ, ανανά και ντομάτα

Καλάθι με φρέσκα φρούτα

Φρέσκα φρούτα σε φέτες με γιαούρτι απλό και με γεύση φρούτων

Δημητριακά : νιφάδες ρυζιού, κορνφλέικς, Muesli

Κομπόστες : ροδάκινα, βερίκοκα και δαμάσκηνα
με αποξηραμένα φρούτα, παπάγια, ανανά και χουρμάδες

Ποικιλία από ζεστά κρουασάν βουτύρου, Δανέζικα γλυκίσματα, Μάφινς
Ψωμάκια και τoστ, με μέλι, μαρμελάδες και βούτυρο

Κοτόπουλο «Congee»

σερβιρισμένο με Κινέζικα ζυμαρικά, ζαμπόν και γαρίδες

Επί παραγγελία

Αυγά τηγανητά ή ομελέτα της επιλογής σας, σερβίρονται με ζαμπόν, τυρί,
ντομάτα, κρεμμύδι, μπέικον, λουκάνικα και ντομάτες σχάρας

Καφές φίλτρου, τσάι Κεϋλάνης, τσάι Κίνας, ζεστή σοκολάτα,
με γάλα και κρέμα

ΠΡΟΓΕΥΜΑ

V. DELUXE ATHENAEUM

(Ελάχιστος αριθμός 50 άτομα)

Φρεσκοστυμμένοι χυμοί από πορτοκάλι και ροζ γκρέιπφρουτ, χυμοί ανανά και V8

Καλάθι με φρέσκα φρούτα

Φρουτοσαλάτα χωρίς ζάχαρη

Ποικιλία από κομπόστες και αποξηραμένα φρούτα

Ποικιλία αλλαντικών, ζαμπόν Πάρμας, σαλάμι Μιλάνου και ζαμπόν βραστό

Σολομός καπνιστός, «Halibut» και πέστροφα με λεμόνι, κρεμμύδια και κάπαρη

Επιλογή τυριών:

Μανούρι, «Gouda», «Brie», Έμμενταλ, κατσικίσιο τυρί
σερβιρισμένα με ψωμί ελιάς, αμυγδαλού και σίκαλης

Ποικιλία γιαουρτιών, με φρέσκα φρούτα, πλήρη και με λίγες θερμίδες

Δημητριακά: «Alpen Muesli», «Bircher Muesli», νιφάδες ρυζιού, κορνφλέικς

Φρεσκοψημένα κρουασάν βουτύρου, Δανέζικα γλυκίσματα, Μάφινς,

Σταφιδόψωμο, ψωμάκια με αποξηραμένα φρούτα,

Λουκουμάδες με ζάχαρη, μαρμελάδα και κρέμα,

«Cheese cake»

Φανουρόπιτα,

συνοδευόμενα από κομπόστες, μαρμελάδες, μέλι,

βούτυρο και μαργαρίνη με πολυακόρεστα

Τηγανίτες και βάφλες με σιρόπι «maple»

Επί παραγγελία

Αυγά τηγανητά, ομελέτες της επιλογής σας με τυρί, ζαμπόν, ντομάτα και κρεμμύδι

Αυγά πετέ με σάλτσα Ολλαντέζ

Μπέικον, λουκάνικα, ντομάτες στη σχάρα, μανιτάρια,

φασόλια και πατάτες «Hash brown»

Καφές φίλτρου, τσάι Κεϋλάνης, Earl Grey, ζεστή σοκολάτα,

αφεψήματα, γάλα και λεμόνι

BRUNCH

Ι. ΝΕΑ ΟΡΛΕΑΝΗ

(Ελάχιστος αριθμός 80 άτομα)

(Σερβίρεται από 10:00 - 13:00)

Σούπα

Κοτόπουλο και λουκάνικο «Gumbo»

Σάντουιτς

«Po-boys»

(Ροσμπίφ, μαρούλι, ντομάτα, και μαγιονέζα σε ψωμί)

«Muffalattas»

(Τυρί προβολόνε, σαλάμι, ζαμπόν και σαλάτα με πιάζ σε Γαλλικά ψωμάκια)

Κρύα

Γαρίδες «Louisiana»

με σάλτσα «Remoulade», πικάντικη σάλτσα «Cocktail», Tabasco και λεμόνι

Ζεστά

Θαλασσινά και λουκάνικο «Jambalaya»

Ελαφροτηγανισμένα χτένια, γαρίδες και γυάλιστερές με σάλτσα «Tartare»

Γεμιστή γαλοπούλα με σάλτσα ψητού,
σάλτσα «Cranberry», μαγιονέζα και Γαλλικά ψωμάκια
(κόβεται και σερβίρεται στην αίθουσα)

Επιδόρπια

Καθαρισμένα φρούτα

Πίτα από γλυκιά κολοκύθα

Πίτα με λεμόνι

Πίτα με ροδάκινα

«Creme brulee»

Φλαμπέ

Banana «Foster»

(Μπιανάες φλαμπέ με ρούμι σερβίρονται με παγωτό βανίλια)

Καφές φίλτρου και τσάι

BRUNCH

II. ΣΑΜΠΑΝΙΑ

(Ελάχιστος αριθμός 80 άτομα)

(Σερβίζεται από 10:00 - 13:00)

Χυμοί πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ, ντομάτας και ανανά

Φρέσκα φρούτα εποχής

Επίλογη από κομπόστες

Ποικιλία γιαουρτιών, πλήρη και χαμηλών λιπαρών

Νιφάδες ρυζιού, κορνφλέικς, νιφάδες βρώμης

Μαρμελάδες, μέλι, βούτυρο

Φρεσκοψημένα κρουασάν, Δανέζικα γλυκίσματα, τoστ και ψωμάκια

Ποικιλία από καπνιστό σολομό, πέστροφα, χέλι και σκουμπρί

Κυδώνια και μύδια στον πάγο

Ζαμπόν «Virginia» με σπαράγγια

Διάφορες σαλάτες εποχής

Σούπα Γκασπάτσιο

«Waffles» με σιρόπι «Maple»

Ομελέτες, αυγά χτυπημένα με κρέμα και τηγανητά αυγά

(προετοιμάζονται μέσα στην αίθουσα)

Αυγά «Benedictine»

Μπέικον, λουκάνικα χωριάτικα και ζαμπόν

Ολόκληρη κόντρα βοδινού με σάλτσα ψητού και «Yorkshire Pudding»

Πατάτες ψητές

Λαχανικά εποχής

Ρύζι με θαλασσινά

Επιδόρπια

Μπαμπά με ρούμι

Φρουτοσαλάτα

«Creme brulee».

«English Trifle»

Μηλόπιτα.

Ποικιλία παγωτών

(σερβίρονται σε χωνάκια, με καραμελιζέ φιστίκια, σάλτσα φρούλας και σοκολάτας)

«Punch» Σαμπάνιας και «Bucks Fizz»

Καφές φίλτρου, τσάι Κεϋλάνης, φρέσκο γάλα, ζεστή σοκολάτα

ΚΟΚΤΕΪΛ

ΜΕΝΟΥ Ι

(Ελάχιστος αριθμός 50 άτομα)

Κρύα καναπεδάκια

Σκουμπρί σε Γαλλική μπαγκέτα
Τυρί «cottage» με χαβιάρι σολομού
Γαρίδες
Σαλάμι με αγγούρι
Αυγό και αντζούγια

Ζεστά καναπεδάκια

Σολομός και σπανάκι σε σφολιάτα
Σπρινγκ Ρολλς με γλυκόμενη σάλτσα
Κοτόπουλο σουβλάκι με σάλτσα μουστάρδας
Μεξικάνικα κεφτεδάκια
Πίτσα

Για το μπαρ

Ελιές μαύρες και καλαμιών
Πίκλες
Πατάτες Τσιπς
Ξηροί καρποί

ΚΟΚΤΕΪΛ

MENΟΥ II

Κρύα καναπεδάκια

Καπνιστή πέστροφα σε μαύρο ψωμί
Παρφέ από συκωτάκια πουλιών σε ελαιόψωμο
Τυρί κρέμα με μυρωδικά σε Γαλλική μπαγκέτα
Ροσμπίφ με «Horse-radish» και σπαράγγια
«Bresaola» σε ψωμί σικάλεως

Ζεστά εδέσματα

Λουκάνικα σε σφολιάτα
Φτερούγες κοτόπουλου σε σάλτσα σόγιας
Γλώσσα πανέ με σάλτσα «tartar»
Σπανακοτυρόπιτα
Κεφτεδάκια με σάλτσα ντομάτας
Σουβλάκι χοιρινό

Επιδόρπια

Εκλέρ σοκολάτας
Φέτες σφολιάτας με βερίκοκα

Για το μπαρ

Ελιές μαύρες και καλαμών
Πίκλες
Μπαστουνάκια φρέσκων λαχανικών με ντιπς
Πιτάτες Τσιπς
Ξηροί καρποί

ΚΟΚΤΕΪΛ

MENΟΥ III

Κρύα εδέσματα

Σολομός «Γρανιάκ» με μέλι και μουστάρδα
Γαρίδες ατμού με σάλτσα κοκτέιλ
Τυρί «Camembert» με φιστίκια
Χαβιάρι σολομού και πέστροφας σε ψωμί σίκαλης
Ζαμπόν Πάρμας με πεπόνι
Πατέ συκωτιού χήνας σε μαύρο ψωμί

Διεθνής ποικιλία τυριών με διάφορα είδη ψωμιών και κράκερς

Ζεστά εδέσματα

Σουτζουκάκια
Ξιφίας σουβλάκι με σάλτσα από λεμόνι και βούτυρο
Μαριναρισμένο κοτόπουλο «Yakitori»
Μανιτάρια με κρέμα γάλακτος
Γαρίδες με σάλτσα αστακού
«Spring rolls» με γλυκιά σάλτσα τσίλι

Επιδόρπια

Γαλλικά παστάκια
Ταρτάκια φρούτων
Μους φρούτων και σοκολάτας

Για το μπαρ

Ελιές μαύρες και καλαμών
Πίκλες
Μπαστουνάκια φρέσκων λαχανικών και ντιπς
Πατάτες Τσιπς
Ξηροί Καρποί

ΚΟΚΤΕΪΛ

MENΟΥ IV

Κρύα εδέσματα

Μύδια μαριναρισμένα σε σκόρδο, λάδι και λεμόνι
Τυρί «Brie» με καρύδια
Γαρίδες «Cocktail»
«Halibut» καπνιστό
Καπνιστός σολομός με χαβιάρι
«Brezzaola» με σπαράγγια

Διεθνής ποικιλία τυριών με διάφορα είδη ψωμιών και κράκερς

Ζεστά εδέσματα

Γαρίδες με λαχανικά σε γλυκώξηνη σάλτσα
Σουβλάκι ψαριού «Oriental»
Στήθος κοτόπουλου πανέ με σουσάμι και σάλτσα σόγιας
Μανιτάρια γεμιστά με σκορδάτα σαλιγκάρια
Χαλούμι σουβλάκι με τοματίνι
"Spring Rolls"

Επιδόρπια

Μπουφές με φρέσκα φρούτα
Ελληνικά γλυκά
Προφιτερόλ με σοκολάτα
Μικρά Γαλλικά παστάκια
Ταρτάκια φρούτων

Για το μπαρ

Ελιές μαύρες και καλαμιών
Πίκλες
Μπαστουνάκια φρέσκων λαχανικών και ντιπς
Πατάτες Τσιπς
Ξηροί καρποί

ΚΟΚΤΕΪΑ

MENΟΥ V

Κρύα εδέσματα

Ταρτελέτα με στήθος κοτόπουλου, πάπρικα και μαγιονέζα
Μαριναρισμένος σολομός με άνηθο
Γαρίδες σε μπαγκέτα
Καπνιστό «Halibut» με κάπαρη
Τυρί «Blue cheese» με καρύδια
Τόνος με τοματίνι

Διεθνής ποικιλία τυριών με διάφορα είδη ψωμιών και κράκερς

Ζεστά εδέσματα

Σουβλάκι από γαρίδα και «butter fish»
Σουβλάκι από κριά αρνιού και κόλιανδρο
Γαρίδες πανέ με σάλτσα «Tartar»
Μοσχαρίσιο σουβλάκι
Στήθος κοτόπουλου με γλυκόμενη σάλτσα
Κροκέτα τυριού παναρισμένη σε αμύγδαλο

Επιδόρπια

Μπουφές με φρέσκα φρούτα
Μηλοπιτάκια
Καρυδόπιτα
Ποικιλία μους με διάφορες γεύσεις φρούτων
«Bavaroise» από σοκολάτα και καραμέλα

Για το μπαρ

Μπαστουνάκια φρέσκων λαχανικών με «Homus»
Φέτα με ρίγανη και ελιές

ΚΟΚΤΕΪΛ

MENΟΥ VI

Κρύα εδέσματα

«Brezaola» με ανθότυρο
Κριτσίνια τυλιγμένα με ζαμπόν Πάρμας
Καπνιστός σολομός Σκωτίας και «Brie»
Γαρίδες με σάλτσα κοκτέιλ
Γαλοπούλα καπνιστή με λευκά σπαράγγια
Μοτσαρέλα με τοματίνια

Ποικιλία διεθνών τυριών με διάφορα είδη ψωμιών και κράκερς

Ζεστά εδέσματα

Σολομός και αστακός «Nantua» σε φύλλο
Τηγανητό τυρί «Camembert» με άγρια κεράσια
Σουβλάκι από γαρίδες και χτένια
Χοιρινό «Satay» με πικάντικη σάλτσα φυστικιού
Μπουκιές μανιταριού σε φύλλο
Στήθος κοτόπουλου με μπαχαρικά

Carrying

Ψητή νεφραδιά χοιρινού με σάλτσα από σπόρους μουστάρδας
(κόβεται και σερβίρεται στην αίθουσα)

Επιδόρπια

Μπουφές με φρέσκα φρούτα
Μικρά σουβλάκια φρούτων με σοκολάτα
Ελληνικά γλυκά
Προφιτερόλ γεμιστά με μους σοκολάτας
Μικρές γεμιστές καραμελιζέ τουλίπες

Για το μπάρ

Ελιές
Ξηροί καρποί
Πατάτες Τσιπς

DELUXE ΚΟΚΤΕΪΑ

ATHENAEUM

(Ελάχιστος αριθμός 120 άτομα)

Ποικιλία από κρύα καναπεδάκια

Μύδια μαριναρισμένα σε σκόρδο, λάδι και λεμόνι

Αυγά ορτυκίων με χαβιάρι

Σκοτσέζικες γαρίδες με σάλτσα κοκτέιλ

Ζαμπόν Πάρμις με πεπόνι

Τυρί «Camembert» σε μαύρο ψωμί με καρύδια και πάπρικα

Κρύα φαγητά σε καθρέπτες

Καπνιστό χοιρινό με σπαράγγια

Πουγκιά με σολομό καπνιστό

Τερίνα από καραβίδες και αστακό

Ποικιλία από Γαλλικά τυριά με διάφορα είδη ψωμιών και κράκερς

Ζεστά εδέσματα

Παϊδάκια αρνιού "Provençal"

Στήθος κοτόπουλου πανέ με σουσάμι και σάλτσα σόγιας

Χορτόπιτα με χωριάτικο φύλλο

«Quiche» μεμανιτάρια «Pleurotus»

Καβουροκεφτέδες με γλυκόζηνη σάλτσα

Σουβλάκι λαχανικών

Σουβλάκι από θαλασσινά με βούτυρο και λεμόνι

«Spring Rolls» με σάλτσα τσίλι

Φλαμπέ

Γαρίδες φλαμπέ Γκρεκολίμανο

(παρασκευάζονται μέσα στην αίθουσα)

Carving

Καπνιστό χοιρινό μπουτι με σάλτσα ροδάκινου

(Τεμαχίζεται και σερβίρεται μέσα στην αίθουσα)

Επιδόρπια

Μπουφές από φρέσκα φρούτα

Παστάκια με σοκολάτα και μπανάνα

Ταρτάκια φρούτων

Μπουκιές Ελληνικών γλυκών

Μους σοκολάτας, φράουλας και μάνγκο

Ποικιλία παγωτών

DELUXE ΚΟΚΤΕΪΑ

ΠΟΣΕΙΔΩΝ

(Ελάχιστος αριθμός 120 άτομα)

Επιλογή από κρύα κανιπεδάκια

Σολομός μαρινarisμένος με σάλτσα από μέλι, μουστάρδα και άνηθο
Τυρί «Cottage» με φρέσκα μυρωδικά
Ρώσικο Χαβιάρι σε «Blinnis»
Αυγοτάραχο σε βουτυρωμένο μαύρο ψωμί
Καπνιστό «Halibut»
Ζαμπόν με σπαράγγια

Κρύα φαγητά σε καθρέπτες

Μενταγιόν από λαβράκι γαρνιρισμένα με πυραμίδα από γαρίδες
Ροζέτες καπνιστού σολομού
Ζαμπόν Πάρμας με πεπόνι
Καπνιστό χοιρινό με σπαράγγια
Γαλλικά και Ελληνικά τυριά με διάφορα είδη ψωμιών και κράκερς

Ποικιλία από φρέσκα θαλασσινά

Αστακοί, караβίδες, γαρίδες, κυδώνια και μύδια με σάλτσα κοκτέιλ.

Ζεστά μεζεδάκια

Μικρά μαρινarisμένα σουβλάκια από βοδινό κιμά
Σουβλάκι από γαρίδες, σολομό και γλώσσα με σάλτσα λεμονιού και βουτύρου
«Spring Rolls» με σάλτσα σόγιας
Μπουτάκια Κοτόπουλου με σουσάμι

Φλαμπέ

Γαρίδες σε ελαφριά σάλτσα αστακού
Κεφαλοτύρι σαγανάκι
(παρασκευάζονται μέσα στην αίθουσα)

Carving

Φρέσκος σολομός Σκοτίας ψημένος σε κρούστα από αλάτι
Γύρος Λούκουλος (κοτόπουλο, χοιρινό, μοσχάρι)
Ολόκληρο καρέ βοδινού
(Τεμαχίζονται και σερβίρονται μέσα στην αίθουσα)

Επιδόρπια

Μπουφές από φρέσκα εξωτικά φρούτα
Ταρτάκια φρούτων
Μικρά Γαλλικά πιαστάκια
Τούρτα της «Αννας»
Προφιτερόλ με σοκολάτα
Αραβικά γλυκίσματα
Κρέπες με γέμιση από κεράσια

Το Στέκι του Παγωτού

Ποικιλία από Γρανίτες και Παγωτά

Σνακς για το μπαρ

Λαχανικά τουρσί και μαύρες ελιές Καλαμάτας
Μπαστουνάκια φρέσκων λαχανικών με «αντιπς»
Πατάτες Τσιπς και Ξηροί καρποί

ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ ΓΕΥΜΑ

MENOU I

Σούπα κρέμα λαχανικών

Ψητή νεφραδιά χοιρινού με καρότα, αρακά βουτύρου
και πατάτες κροκάτες

Μους σοκολάτα

Καφές φίλτρου ή τσάι

MENOU II

Σούπα κρέμα με μανιτάρια του δάσους με τραγανά «croustons»

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

Τουλίπα από μπισκότο με μους φράουλας

Καφές φίλτρου ή τσάι

MENOU III

Ζαμπόν Πάρμις με πεπόνι

Φιλέτο σολομού με λαχανικά εποχής και πατάτες «Fondant»

Παγωμένο παρφέ μάνγκο με μούρα και φρούτα εποχής

Καφές φίλτρου ή τσάι

ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ ΓΕΥΜΑ

MENOU IV

Μοτσαρέλα με ντομάτες σεβριρισμένη με ελαιόλαδο και βασιλικό

Χοιρινή νεφραριά με σάλτσα μουστάρδας «Rommery»
Πατάτες «Rosti» και λαχανικά εποχής

Τούρτα «Gloria» με σάλτσα σοκολάτας και βανίλιας

Καφές φίλτρου ή τσάι

MENOU V

Σούπα αστακού

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

Παγωτό καρύδι με φρούτα εποχής

Καφές φίλτρου ή τσάι

MENOU VI

Σαλάτα εποχής με γαρίδες και σολομό καπνιστό

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

Τούρτα «Black Forest» αρωματισμένη με «Kirsch»

Καφές φίλτρου ή τσάι

ΓΕΥΜΑ

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ Ι

(Ελάχιστος αριθμός 50 άτομα)

Ορεκτικά

Χωριάτικη Σαλάτα

Αυγά με μαγιονέζα

Παντζάρια

Πατατοσαλάτα με σχινόπρασο
σερβίρονται με ψωμάκια και βούτυρο

Ζαμπόν με σπαράγγια

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

Σούπες

Μινεστρόνε με σκόρδο και ψωμί «Focaccia» (για τους κρύους μήνες)

ή

Καρπούζι πάνω σε τριμμένο πάγο με καραμελιζέ κουκουνάρια (για τους ζεστούς μήνες)

Ζεστά εδέσματα

Τηγανητό ψάρι Ατλαντικού με σπανάκι και αμύγδαλα

Χοιρινό «Zurichoise»

Κοτόπουλο σχάρας με σάλτσα από μέλι

Τρίχρωμα τორτελλίνια με ελαφριά σάλτσα από τυρί «Gorgonzola»

Λαχανικά εποχής

Πατάτες «Lyonnaise»

Ρύζι ατμού

Επιδόρπια

Φρέσκα φρούτα εποχής

Μιγλόπιτα Ολλανδίας

Μπαβαρουάζ με λεμόνι και λάιμ

Κρέμα καραμελέ

Ελβετικό ρολό σοκολάτας

Καφές φίλτρου και τσάι

ΓΕΥΜΑ

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ II (Ελάχιστος αριθμός 75 άτομα)

Ορεκτικά

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

Σαλάτα από τομάτα και φρέσκα κρεμμύδια
«Cole Slaw»

Τρίχρωμη σαλάτα από φισόλια
σερβίρονται με ψωμάκια και βούτυρο

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

Σούπα

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

ή

Σούπα «Vichyssoise» (για τους ζεστούς μήνες)

Ζεστά εδέσματα

Τηγανητή πέστροφα σε βούτυρο φυσιτικού
Ψητή χοιρινή νεφρασιά με γλασαρισμένα μήλα

Κοτόπουλο στη σχάρα με λαδορίγανη

Πράσινες ταλιατέλες

Λαχανικά εποχής

Πατάτες με κρέμα

Επιδόρπια

Φρέσκα φρούτα εποχής

Στρούντελ από μήλο και σταφίδες με σάλτσα βανίλιας

Λεμονόπιτα

Κρέμα καραμελέ με άρωμα πορτοκαλιού

Μπαβαρουάζ με σοκολάτα

Καφές φίλτρου και τσάι

ΓΕΥΜΑ

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ III (Ελάχιστος αριθμός 75 άτομα)

Ορεκτικά

Τραχανά φύλλα σαλάτας, φέτες από αγγούρι, ντομάτα και κρεμμύδι
σερβιρισμένα με λαδόξιδο. Γαλλική, Ιταλική και Βινεγκρέτ σάλτσες
Ραπανάκια, καρότα, σέλινο και πιπεριές με ντιπ από ροκφόρ

Σαλάτα χωριάτικη

Σαλάτα «Waldorf»

Πένες με ζαμπόν και μυρωδικά

Πατάτες με φασόλια και ελιές

σερβίρονται με ψωμάκια και βούτυρο

Σαλάμι Μιλάνου, Νάπολης και ζαμπόν
Αβοκάντο με θαλασσινά σε σάλτσα «Cocktail»
«Quiche» με μανιτάρια, μπέικον και τυρί

Σούπα

Σούπα από αρακά και ζαμπόν (για τους κρύους μήνες)

ή

Γκασπάτσο (για τους ζεστούς μήνες)

Ζεστά εδέσματα

Σουβλάκι με ψάρι

Βοδινό «Stroganoff»

Φέτες χοιρινού με κόκκινο λάχανο «breze»

Μουσακάς

Στήθος κοτόπουλου με ελιές

Λαχανικά εποχής

Πατάτες «Dauphinoise»

Πιλάφι

Επιδόρπια

Φρέσκα φρούτα εποχής

Τάρτα «Tatin»

Τιραμισού

Cheesecake με ροδάκινα

Εκλέρ σοκολάτας με κρέμα

«Roulade» κρέμας

Καφές φίλτρου και τσάι

ΓΕΥΜΑ

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ IV (Ελάχιστος αριθμός 100 άτομα)

Ορεκτικά

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

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

Ποικιλία από ελληνικά τυριά
σερβιρισμένα με ψωμάκια και βούτυρο

Σούπα

Κρέμα μανιταριών με χωριάτικα «croustons»

Ζεστά εδέσματα

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

Επιδόρπια

Φρέσκα φρούτα εποχής
«Crème brulee»
«Cheesecake» με κερύσια
Μοϋζ σοκολάτας
Τούρτα αμυγδαλού
Τάρτα ροδάκινου

Καφές φίλτρου και τσάι

ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ ΔΕΙΠΝΟ

MENOU I

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

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

Μους από μάνγκο σε φύλλο καραμελιζέ
με σάλτσα βανίλιας και βατόμουρο

Καφές φίλτρου ή τσάι

Γλυκίσματα

MENOU II

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

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

Τούρτα σοκολάτας «Truffle»

Καφές φίλτρου ή τσάι

Γλυκίσματα

MENOU III

Μιγιονέτες καπνιστού σολομού

Σκαλοπίνια χοιρινού με μανιτάρια,
σερβιρισμένο με χυλοπίτες και λαχανικά εποχής

Παρφέ φουντουκιού με σάλτσα από ρούμι και πορτοκάλι

Καφές φίλτρου ή τσάι

Γλυκίσματα

ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ ΔΕΙΠΝΟ

MENOU IV

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

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

Τρία είδη σοκολάτας σε τουλίπα από μπισκότο αμυγδάλου

Καφές φίλτρου ή τσάι

Σοκολατάκια και μπισκότα

MENOU V

Κονσομέ αστακού αρωματισμένο με κονιάκ

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

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

Παρφέ με καραμέλα και «Kumquat»

Καφές φίλτρου ή τσάι

Σοκολατάκια και μπισκότα

MENOU VI

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

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

Παρφέ νουγκατίνας με κεράσια μαριναρισμένα σε «kirsch»

Καφές φίλτρου ή τσάι

Σοκολατάκια

ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ ΔΕΙΠΝΟ

MENOU VII

Γαρίδες και σολομός καπνιστός
σερβιρισμένα με σαλάτα, ραντισμένη με λαδολέμονο

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

Παρφέ κάστανο με φύλλο καραμελικέ και σάλτσα από μέλι

Καφές φίλτρου ή τσάι

Σοκολατάκια

MENOU VIII

Γαρίδες μαριναρισμένες σε ελαιόλαδο σε τραγανά φύλλα σαλάτας

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

«Timballe» παγωμένης πραλίνας φουντουκιού με μαρέγκα

Καφές φίλτρου ή τσάι

Ξερά φρούτα σε φύλλο

MENOU IX

Τριαντάφυλλα καπνιστού σολομού και «Halibut»

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

Τυρί «Brie» και καρυδόψωμο

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

Καφές φίλτρου ή τσάι

Σοκολατάκια

ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ GALA ΔΕΙΠΝΟ

MENOUY III

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

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

Σοριπέ από σιμπάνιμ

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

Παγωτό μαστίχα σε φωλιά Κιντάφι σερβιρισμένο με βύσσινο

Καφές φίλτρου ή τσάι

Γλυκίσματα

MENOUY IV

Εν αρχή

Σούπα από αστακό και γαρίδα με κονιάκ

Καπνιστός σολομός Σκωτίας με αρτύματα και ψωμί τόστ Melba

Kir Royal Σοριπέ

Φιλέτο βοδινού με συκώτι χήνας και τρούφα παρφέ
σερβιρισμένο με καροτάκια, μπρόκολο και «grissole» πατάτες

Παρφέ από ροδάκινο

Καφές φίλτρου ή τσάι

Ποικιλία από ραβανί

ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ GALA ΔΕΙΠΝΟ

MENΟΥ V

Εν αρχή

Σαλάτα από γαρίδες, χτένια, ρόκα και μαρούλι βουτύρου

Σορμπέ από ροζ σαιμπάνια

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

Ποικιλία από τυριά με κριτσίνια και ελιόψωμο

Πύργος από πικρή σοκολάτα, ρούμι και σταφίδες

Καφές φίλτρου ή τσάι

Μπισκότα και φρούτα βουτηγμένα σε σοκολάτα

MENΟΥ VI

Εν αρχή

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

Φιλέτο γλώσσας «Baltimore»

Παγωμένο σορμπέ Μαργαρίτα και «Lime»

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

Φρέσκοιες φράουλες με Grand Marnier και κρέμα

Καφές φίλτρου ή τσάι

Σοκολατάκια και φρούτα βουτηγμένα σε σοκολάτα

ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΔΕΙΠΝΟ

MENΟΥ I

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

Φιλέτο βοδινού μεμανιτάρια του δάσους,
φασολάκια, καλαμπόκι, καρότα και πατάτες ριγανάτες

Παγωμένο παρφέ καρυδιού τερβιρισμένο με λικέρ καρυδιού και μούρα

Καφές φίλτρου ή τσάι

Γλυκίσματα

MENΟΥ II

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

Γρανίτα από λεμόνι και «Lime»

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

Μους από σοκολάτα και φουντούκι με καραμελωμένο αμύγδαλο

Καφές φίλτρου ή τσάι

Γλυκίσματα

ΔΕΙΠΝΟ

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ Ι (Ελάχιστος αριθμός 60 άτομα)

Ορεκτικά

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

Σαλάτες

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

Καθρέπτες

Καπνιστή πέστροφα και σκουμπρί
«Bresaola» και πίκλες

Επιλογή από τυριά με διάφορα είδη γαλλικών ψωμιών

Ζεστά εδέσματα

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

Επιδόρπια

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

Καφέ φίλτρου ή τσάι

ΔΕΙΠΝΟ

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ II (Ελάχιστος αριθμός 80 άτομα)

Ορεκτικά

Τερίνα από πάπια με φιστίκια Αιγίνης
Ποικιλία αλλαντικών
Καπνιστό χοιρινό

Σαλάτες

Χωριάτικη
Ντομάτα και μοτσαρέλα
Πατζαροσαλάτα
Φύλλα μαρουλιών με διάφορες σάλτσες

Καθρέπτες

Καπνιστός Σολομός και πέστροφα
Ζαμπόν Πάρμας με πετόνι

Ποικιλία τυριών με διάφορα είδη γαλλικών ψωμιών

Ζεστά εδέσματα

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

Επιδόρπια

Καλάθι φρούτων
Φρέσκια φρουτοσαλάτα με σαντιγί
Κρέμα καραμελέ με φράουλες
Γλυκό Ναπολεόν
Μπαβαρονά μούκι
Τούρτα σοκολάτα και μανάνα

Καφές φίλτρου ή τσάι

ΔΕΙΠΝΟ

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ ΙΙΙ (Ελάχιστος αριθμός 80 άτομα)

Ορεκτικά

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

Σαλάτες

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

Καθρέπτες

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

Επιλογή από τυριά με διάφορα είδη ψωμιών

Ζεστά εδέσματα

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

Χοιρινή νεφραμιά με σάλτσα μήλου
(τεμαχίζεται μέσα στην αίθουσα)

Επιδόρπια

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

Καφές φίλτρου ή τσάι

ΔΕΙΠΝΟ

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ IV (Ελάχιστος αριθμός 80 άτομα)

Ορεκτικά

«Brezaoia» γει...στη με «Blue cheese» και ελιές
Πιπεριές και κολοκυθάκια στη σχάρα με κουκουνάρι
Πατέ από συκωτάκια πουλιών με κριτσίνια και τوست «Melba»

Σαλάτες

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

Καθρέπτες

Καπνιστός σολομός και γαρίδες
Καπνιστό ζαμπόν με φρούτα

Διεθνής ποικιλία τυριών με διάφορα είδη ψωμιών

Ζεστά εδέσματα

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

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

Επιδόρπια

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

Καφές φίλτρου ή τσάι

ΔΕΙΠΝΟ

DELUXE ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ Ι

(Ελάχιστος αριθμός 80 άτομα)

Ορεκτικά

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

Κυθρέπτες

Πυραμίδα από γαρίδες
Καπνιστός σολομός
Προσούτο και φιλέτο μύσχου αέρος

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

Σούπα

Σούπα από κοτόπουλο και σπιράγγια

Ζεστά εδέσματα

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

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

Επιδόρπια

Πυραμίδα από φρέσκα φρούτα
Φρέσκα φρουτοσαλάτα
Μιλφίγυ με φράουλες
Μους σοκολάτας
Τάρτα με μήλα και καρύδια
«Crème Brulee»
Φέτες σφολιάτας με ροδάκινο και «Fragipane»

Καφές φίλτρου ή τσάι

ΔΕΙΠΝΟ

DELUXE ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ II

(Ελάχιστος αριθμός 100 άτομα)

Ορεκτικά

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

Καθρέπτες

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

Διεθνής ποικιλία τυριών με κριτσίνια, διάφορα είδη ψωμιών και βούτυρο

Σούπα

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

Ζεστά εδέσματα

Σφουρίδα στη σχάρα με σπανάκι στον ατμό
Γαρίδες σοτέ σε σάλτσα σαμπάνιας
Κοτολέτες μόσχου με πατάτες «Ragoutier»
Αρνάκι κοκκινιστό με χορταρικά και πράσα
Κοτόπουλο «Τίγκα»
Εκλεκτά χορταρικά
Πατάτες με σιφράν

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

Επιδόρπια

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

Καφές φίλτρου ή τσάι

ΔΕΙΠΝΟ

DELUXE ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ III

(Ελάχιστος αριθμός 100 άτομα)

Ορεκτικά

Τριγωνά φύλλα σαλάτας
συνοδευόμενα από ελαιόλαδο, ξύδι κόκκινου κρασιού, μαγιονέζα και Ιταλική σάλτσα
Σαλάτα με ρόκα και τοματίνια
Μεξικάνικη σαλάτα από πιπεριές
«Vihelo Tomato»
Σαλάτα «Nicoise»

Καθρέπτες

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

Σούπα

Κρέμα από γαρίδες και καραβίδες με ζαφορά

Ζεστά εδέσματα

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

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

Επιδόρπια

Μπουφές με εξωτικά φρούτα
Φρουτοσαλάτα με σαντιγί
Ταρταλέτες με φρέσκα φρούτα
Ατομικά μπαβαρούάζ
Κύκνοι και κορνέδες με κρέμα
Μους σοκολάτας με ρούμι και σταφίδες
Μους πορτοκαλιού
Τούρτα με σοκολάτα και μπανάνα
Καφές φίλτρου ή τσάι

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΧΩΡΙΟ

MENΟΥ

(Ελάχιστος αριθμός 100 άτομα)

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

Χωριάτικη σαλάτα με ελαιόλαδο και ξίδι κόκκινου κρασιού

Κοτόσουπα αυγολέμονο

Παραδοσιακό αρνί στη γάστρα
με πράσινα φισουλάκια, καρύτα, σέλινο
και πατάτες ριγανάτες

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

Καφές φίλτρου και Ελληνικός καφές

Ξερά φρούτα σε φύλλο

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΧΩΡΙΟ

ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΝΟΥ
(Ελάχιστος αριθμός 100 άτομα)

Κρύοι μεζέδες

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

Ζεστοί μεζέδες

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

Θαλασσινά

Γαρίδες, οστρακοειδή, ιστακός και καραβίδες

Σούπα

Κακαβιά

Ετοιμάζονται στην αίθουσα

Γύρος με πίτα
Γαρίδες Γκρεκολίμανο
Κεφαλοτύρι σαγανάκι
Ολόκληρη συναγρίδα

Ελληνικά τυριά

Μανούρι, μυζήθρα, φέτα, κασέρι, κεφαλοτύρι

Επιδόρπια

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

Καφενείο

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

ΜΙΑ ΝΥΧΤΑ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

MENΟΥ I

(Μέγιστος αριθμός 500 άτομα)

Σαλάτα εποχής με ρόκα και γαρίδες Αιγαίου

Φιλέτο από λαβράκι με άγρια χόρτα, ριαντισμένο με λαδολέμονο

Κονσομέ βοδινού αρωματισμένο με χυμό και ξύσμα λεμονιού

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

Παγωτό καϊμάκι με καρυδόπιτα
γαρνιρισμένη με φρούτα εποχής

Καφές φίλτρου ή τσάι

Ξερά φρούτα σε φύλλο

MENΟΥ II

(Μέγιστος αριθμός 500 άτομα)

Πιάτο με κρύους μεζέδες

(Τζατζίκι, ντολμάδες, χταπόδι ξιδάτο, μελιτζανοσαλάτα, γίγαντες,
ελιές με φέτα σερβιρισμένα με πίτες σχάρας)

Συνολοποιούνται από ζεστό ελιόψωμο, αμυγδαλόψωμο και τυρόψωμο

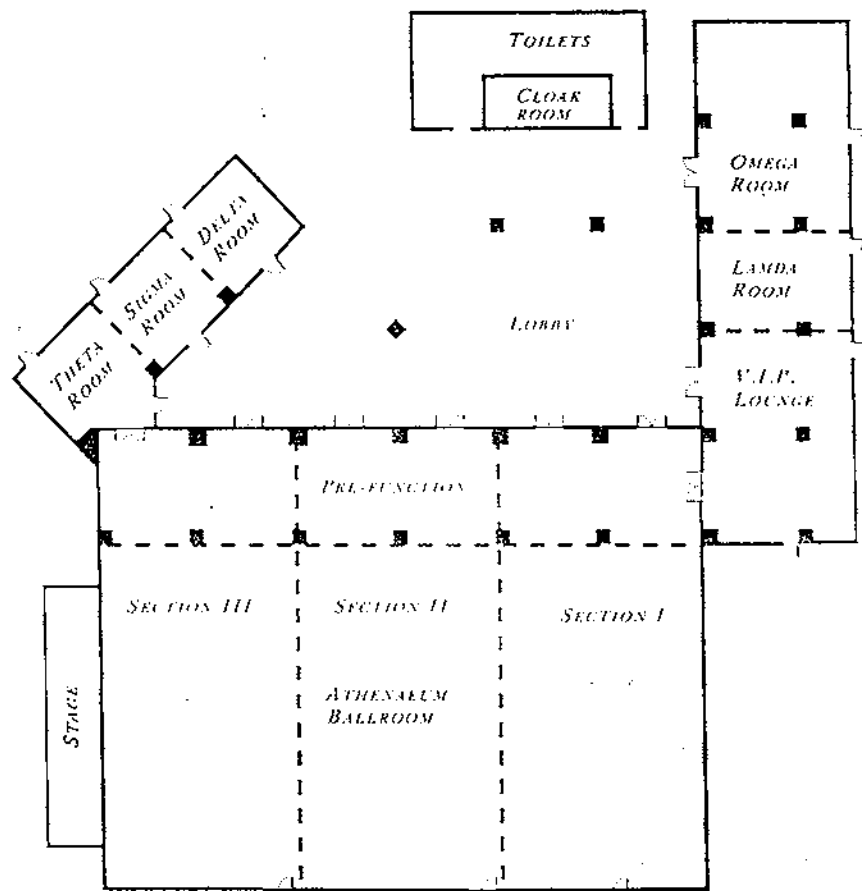
Αιγαιοπελαγίτικη αστακοουρά και γαρίδες γάμπαραι

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

Καρυδόπιτα με παρφέ μαστίχας και καραμελωμένα φιστίκια

Ελληνικός καφές

Ξερά φρούτα σε φύλλο

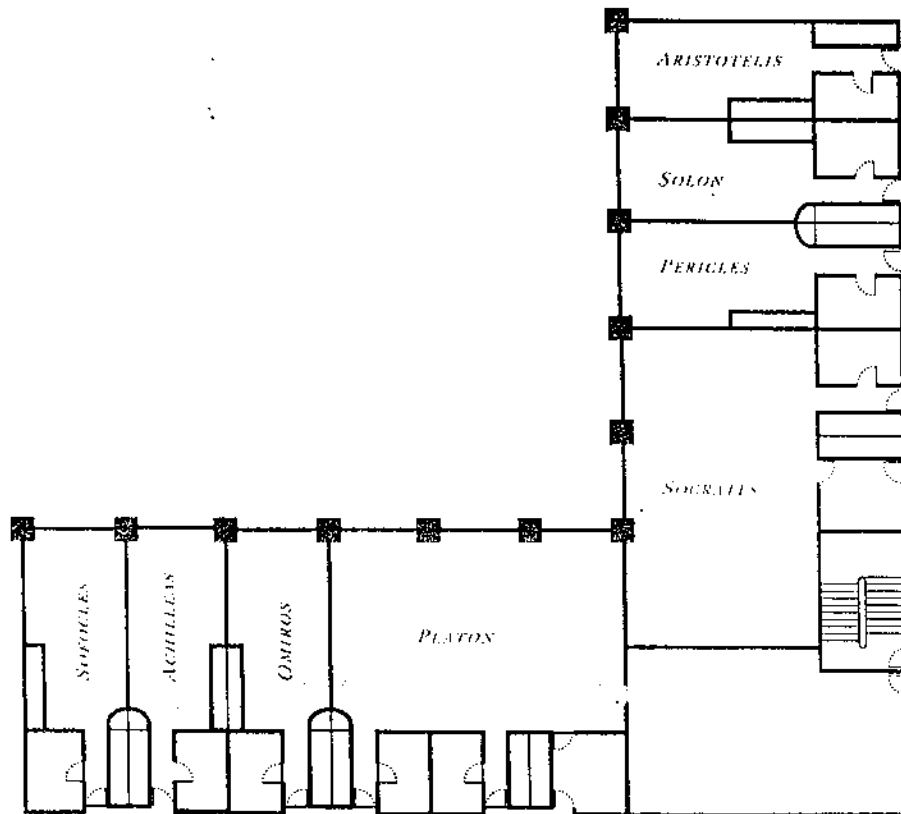


ATHENAEUM BALLROOM AND FUNCTION ROOMS

Function Rooms Specifications

Room	Dimensions	m ²	Ceiling Height	Theatre Style	Classroom Style	Banquet Style	Cocktail Style
Athenaeum Ballroom	15 x 33m	1485	5m	2200	750	1430	2500
Ballroom I	33 x 14m	462	5m	550	220	280	350
Ballroom II	33 x 17m	561	5m	600	220	280	350
Ballroom III	33 x 14m	462	5m	550	220	280	350
Ballroom I&II / II&III	33 x 31m	1023	5m	1200	450	950	1200
VIP Lounge	11 x 12m	168	2.25m	100	60	80	120
Omega	11 x 12m	168	2.25m	100	60	80	120
Delta	8 x 6m	48	2.25m	50	40	30	40
Sigma	6 x 6m	36	2.25m	40	30	25	30
Theta	9 x 6m	54	2.25m	50	40	30	40





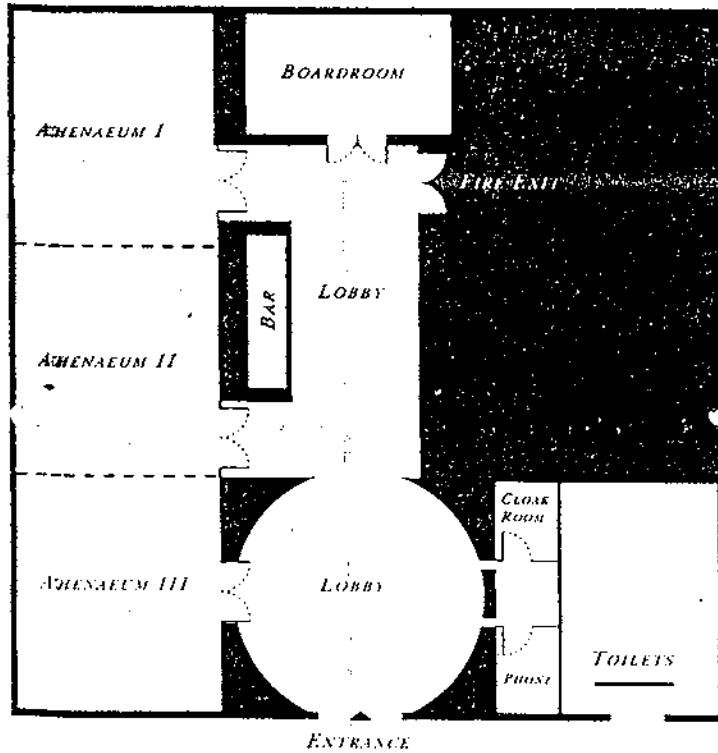
DAYLIGHT CONFERENCE SUITES

Function Rooms Specifications

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

*Breakout Rooms

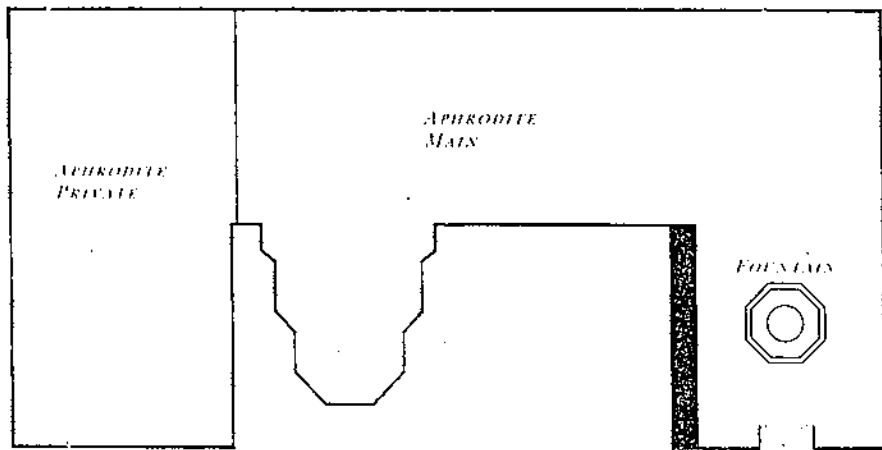




Function Rooms Specifications

Room	Dimensions	m ²	Ceiling Height	Theatre Style	Classroom Style	U-Shape	Hollow Shape	Board Style	Dining	Cocktails	Day Light
Athenaeum	21.7 X 6.35m	140	3.8m	150	100	-	-	-	100	130	Yes
Athenaeum I	7.15 x 6.35m	45	3.8m	40	27	18	24	18	30	40	Yes
Athenaeum II	8.10 x 6.35m	51	3.8m	60	36	18	24	18	30	40	Yes
Athenaeum III	6.45 x 6.35m	43	3.8m	36	25	18	24	18	30	40	Yes
Athenaeum I&II	15.25 x 6.35m	97	3.8m	100	72	42	42	-	60	90	Yes
Athenaeum II&III	14.55 x 6.35m	94	3.8m	100	72	42	42	-	60	90	Yes
Boardroom	4.5 x 6.65m	30	3.54m	-	-	-	-	10	-	-	Yes





APHRODITE

Function Rooms Specifications

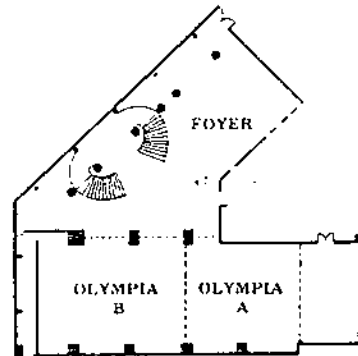
Room	Dimensions	m ²	Ceiling Height	Theatre Style	Classroom Style	Banquet Style	Cocktails	Day Light
Main	22.6 x 7.5m	249.8	3.2m	-	-	130	180	Yes
Private	7.5 x 15.1m	113.7	3.2m	90	60	50	-	Yes
Main + Private		363.5	3.2m					



DIVANI CARAVEL HOTEL

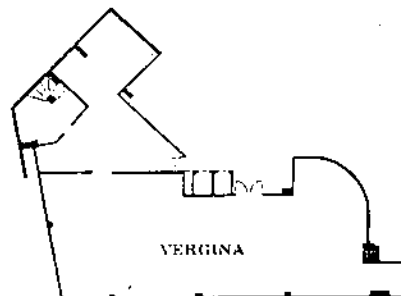
LOWER LEVEL

	DIMENSIONS				CAPACITY				
	TOTAL AREA <small>(in square metres)</small>	LENGTH <small>(in metres)</small>	WIDTH <small>(in metres)</small>	HEIGHT <small>(in metres)</small>	THEATRE STYLE	CLASS ROOM	COFFEE BAR	BANQUET	DINING DANCE
OLYMPIA HALL	598	37	15	5	900	600	1000	600	650
OLYMPIA FOYER	584	32	18	5	150		500	100	350
OLYMPIA H. + F.	1182			5	1350	600	1500	1000	1000



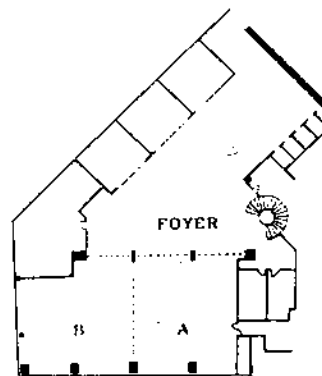
LOWER LEVEL

	DIMENSIONS				CAPACITY				
	TOTAL AREA <small>(in square metres)</small>	LENGTH <small>(in metres)</small>	WIDTH <small>(in metres)</small>	HEIGHT <small>(in metres)</small>	THEATRE STYLE	CLASS ROOM	COFFEE BAR	BANQUET	DINING DANCE
VERGINA	400	26	15	3	300	200	350	300	300



MEZZANINE

	DIMENSIONS				CAPACITY				
	TOTAL AREA <small>(in square metres)</small>	LENGTH <small>(in metres)</small>	WIDTH <small>(in metres)</small>	HEIGHT <small>(in metres)</small>	THEATRE STYLE	CLASS ROOM	COFFEE BAR	BANQUET	DINING DANCE
MACEDONIA A	210	13	15	3	250	130	200	150	
MACEDONIA B	210	15	12	3	230	120	180	140	
MACEDONIA A + B	420	28	15	3	600	250	400	400	320
MACEDONIA FOYER	389	32	10	3	300		400	300	350



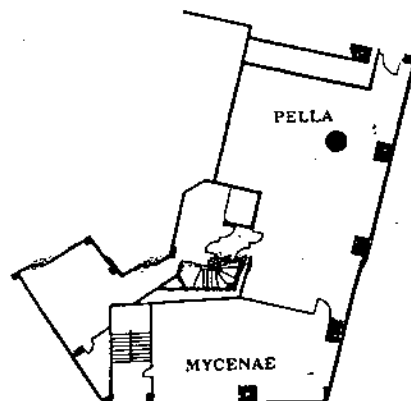
MEZZANINE

	DIMENSIONS				CAPACITY				
	TOTAL AREA <small>(in square metres)</small>	LENGTH <small>(in metres)</small>	WIDTH <small>(in metres)</small>	HEIGHT <small>(in metres)</small>	THEATRE STYLE	CLASS ROOM	COFFEE BAR	BANQUET	DINING DANCE
NAOUSSA	60	9	7	3	50	25	50	50	
EDESSA	60	9	6	3	50	25	50	50	
KOZANI	60	9	6	3	50	25	50	50	



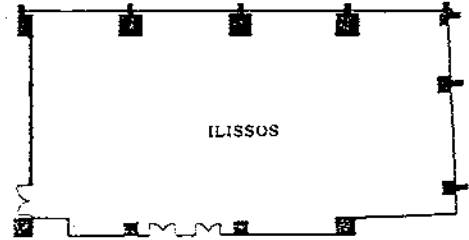
MEZZANINE

	DIMENSIONS				CAPACITY				
	TOTAL AREA <small>(in square metres)</small>	LENGTH <small>(in metres)</small>	WIDTH <small>(in metres)</small>	HEIGHT <small>(in metres)</small>	THEATRE STYLE	CLASS ROOM	COFFEE BAR	BANQUET	DINING DANCE
MYCENAE	163	14	12	3	150	100	150		
PELLA	106	12	9	3	120	80	120		
MYCENAE + PELLA	310			3	300	200	380	280	250



LOWER LOBBY

	DIMENSIONS				CAPACITY				
	TOTAL AREA <small>(in sq. metres)</small>	LENGTH <small>(in metres)</small>	WIDTH <small>(in metres)</small>	HEIGHT <small>(in metres)</small>	THEATRE STYLE	CLASS ROOM	COCTAIL	BANQUET	DINNER DANCE
ILISSOS	460	28,5	16	3	600	280	450	130	380



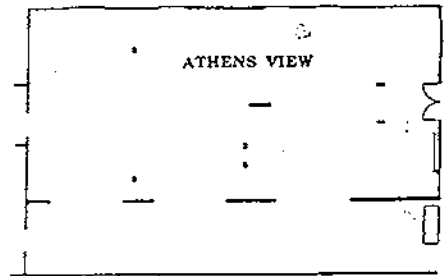
L O B B Y

	DIMENSIONS				CAPACITY				
	TOTAL AREA <small>(in sq. metres)</small>	LENGTH <small>(in metres)</small>	WIDTH <small>(in metres)</small>	HEIGHT <small>(in metres)</small>	THEATRE STYLE	CLASS ROOM	COCTAIL	BANQUET	DINNER DANCE
FLORINA	43	8,2	5,35	2,75	41	25	25-30		



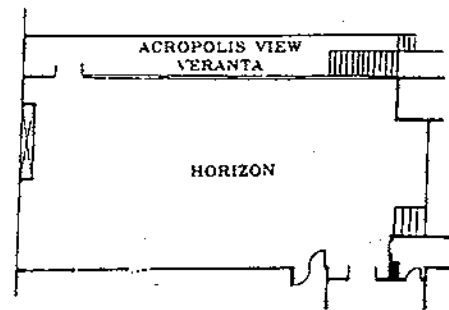
ROOF GARDEN

	DIMENSIONS				CAPACITY				
	TOTAL AREA <small>(in sq. metres)</small>	LENGTH <small>(in metres)</small>	WIDTH <small>(in metres)</small>	HEIGHT <small>(in metres)</small>	THEATRE STYLE	CLASS ROOM	COCTAIL	BANQUET	DINNER DANCE
ATHENS VIEW	301	25,5	11,80	3	300	150	100	250	220



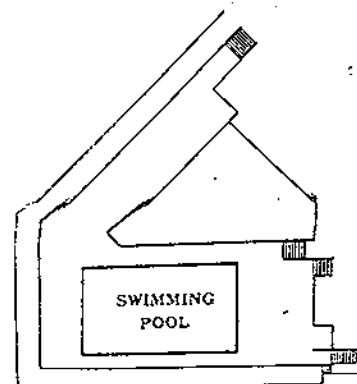
ROOF GARDEN

	DIMENSIONS				CAPACITY				
	TOTAL AREA <small>(in sq. metres)</small>	LENGTH <small>(in metres)</small>	WIDTH <small>(in metres)</small>	HEIGHT <small>(in metres)</small>	THEATRE STYLE	CLASS ROOM	COCTAIL	BANQUET	DINNER DANCE
HORIZON	200	20	10	2,80	220	120	250	170	150



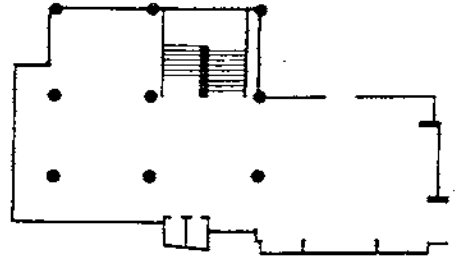
ROOF GARDEN

	DIMENSIONS				CAPACITY				
	TOTAL AREA <small>(in sq. metres)</small>	LENGTH <small>(in metres)</small>	WIDTH <small>(in metres)</small>	HEIGHT <small>(in metres)</small>	THEATRE STYLE	CLASS ROOM	COCTAIL	BANQUET	DINNER DANCE
SWIMMING POOL	170	22	15				350	230	210



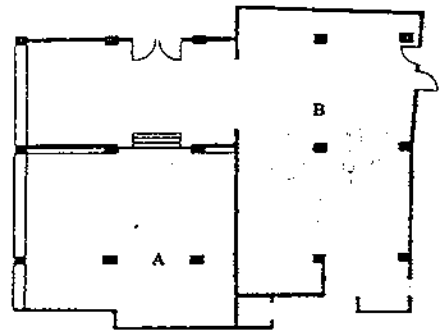
A S P A S I A

	D I M E N S I O N S				C A P A C I T Y				
	TOTAL AREA <small>(in sq. metres)</small>	LENGTH <small>(in metres)</small>	WIDTH <small>(in metres)</small>	HEIGHT <small>(in metres)</small>	THEATRE STYLE	CLASS ROOM	COCTAIL	BANQUET	DINNER DANCE
ASPASIA	150	32.4	15.2	3	400	150	500	300	350



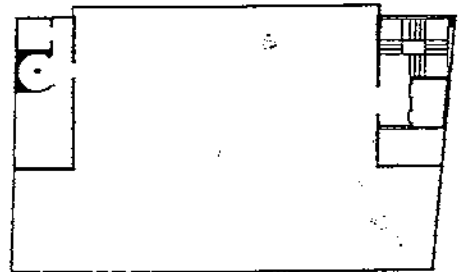
A R I S T O T E L I S

	D I M E N S I O N S				C A P A C I T Y				
	TOTAL AREA <small>(in sq. metres)</small>	LENGTH <small>(in metres)</small>	WIDTH <small>(in metres)</small>	HEIGHT <small>(in metres)</small>	THEATRE STYLE	CLASS ROOM	COCTAIL	BANQUET	DINNER DANCE
ARISTOTELIS A	177	15.78	11.63	3.20	90	45	250	180	140
ARISTOTELIS B	138	13.80	9.30	3.20	70	40	150	90	70
ARISTOTELIS A+B	315			3.20	135	70	470	250	230



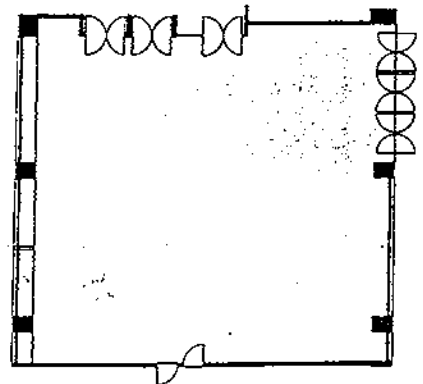
S O C R A T E S

	D I M E N S I O N S				C A P A C I T Y				
	TOTAL AREA <small>(in sq. metres)</small>	LENGTH <small>(in metres)</small>	WIDTH <small>(in metres)</small>	HEIGHT <small>(in metres)</small>	THEATRE STYLE	CLASS ROOM	COCTAIL	BANQUET	DINNER DANCE
SOCRATES INDOOR	130	13.75	9.1	2.90				95	95
SOCRATES OUTDOOR	200	24.65	8.1		70	40	50	90	60
SOCRATES R. C.	330						240	150	140



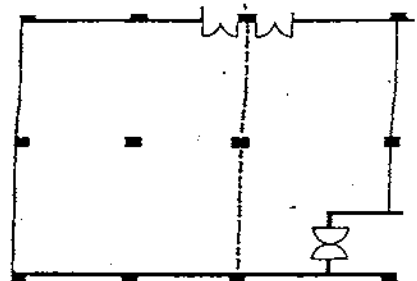
E R E C H T H I O N

	D I M E N S I O N S				C A P A C I T Y				
	TOTAL AREA <small>(in sq. metres)</small>	LENGTH <small>(in metres)</small>	WIDTH <small>(in metres)</small>	HEIGHT <small>(in metres)</small>	THEATRE STYLE	CLASS ROOM	COCTAIL	BANQUET	DINNER DANCE
ERECHTHION	215	15	14.20	3.20	300	180	300	180	150



T H E M I S T O C L E S

	D I M E N S I O N S				C A P A C I T Y				
	TOTAL AREA <small>(in sq. metres)</small>	LENGTH <small>(in metres)</small>	WIDTH <small>(in metres)</small>	HEIGHT <small>(in metres)</small>	THEATRE STYLE	CLASS ROOM	COCTAIL	BANQUET	DINNER DANCE
THEMISTOCLES A	100	11.80	8.97	2.90	75	60	130	90	70
THEMISTOCLES B	54	11.80	5.30	2.90	60	30			
THEMISTOCLES A+B	154	11.80	14.77	2.90	100	90	200	130	115





HOTEL
POSEIDON
CLUB





HOTEL POSEIDON RESORT

Business Menu Μενού Εργασιών

Menu No 1 Δφχ. 6.500

Τορτελίνια a la creme με προσιούτο και μισο κοκάρυδο.

Χοιρινό καρρέ γεμιστό με πράσινα μήλα - δειμάσκηνα και φρασκομήλο,
σάλτσα πικάντικης μουστάρδας. Πατάτες σφιγέ με παπρικα
& φρέσκα χορταρικά εποχής.

Βανανοίσε με κόκκους σοκολάτας
& σως βανιλιού.

Καφές Φίλτρου.

Menu No 2 Δφχ. 7500

Σαλάτα φρέσκων λαχανικών με διαλεκτά θαλασσινά
και dressing λεμονιού.

Στήθος από κοτόπουλο γεμιστό με σπανάκι & Blue cheese,
σάλτσα άσπρου κρασιού με δενδρολίβανο.
Λγριόρυζο και φρέσκα χορταρικά εποχής.

Ακλάδι σε σιρόπι Μαυροδάφνης,
με παγωτό βανίλια και σως καραμέλας.

Καφές Φίλτρου.

Menu No 3 Δφχ. 8.000

Παραδοσιακές Μουστακάς με μελιτζάνες.

Σαλάτα Χωριάτικη με ρόκα - φέτα και ελαιόλαδο.

Μπιούτι Άρνιου γεμιστό με Ελληνικό τυριά & αρωματικά.
Σάλτσα δυόσμου, Ντοματάκι grille και κους-κους.

Επιλογή Ελληνικών Γλυκών.

Καφές Φίλτρου



**HOTEL
POSEIDON
RESORT**

Business Menu

Μενού Εργασιών

Menu No 4 Δφχ. 8.000
Σαλάτα Περιβόλι με τριγωνά λαχανικά & φρούτα.
Κορινθιακή σταφίδα, φρέσκα καρυδιού
& δροσερή dressing γιουρτιού.

Κρέμα Τομάτας & φρέσκα μέντα.

Λιγνέκοι Μόσχου Σχάρας "Diana".
με πατάτα γεμιστή & φρέσκα χορταρικά εποχής.

Σαναρίν με κρέμα κάστανου
πάνω σε σάλισα Φράουλας

Καφές Φίλτρου.

Menu No 5 Δφχ. 9.000
Προσιούτο Πάρμας & πεπόνι αρωματισμένο με γλυκό κρασί Σάμος.

Σούπα Κρέμα Καλαμποκιού.

Φιλετάκια Μινιόν
Σάλτσα κόκκινου κρασιού Νερέας & Μανιταριών. Πατάτες Duchesse
& Φρέσκα χορταρικά Εποχής.

Μηλόπιτα τη Toscana.
με παγωτό βανίλια & σως βαιτόμουρου.

Καφές Φίλτρου.

Menu No 6 Δφχ. 9.500
Κρέμα Καπνιστού Σολομού με αρωματικά & φρέσκο άνηθο.

Δίχρωμες Ταλιατέλες με Μαινιάρια "Motel" και σάλτσα Λστακού.

Χοιρινά Φιλετάκια σωτέ, σάλτσα Ρόζ και πράσινου πιπεριού,
με πατάτες ρισολέ & φρέσκα χορταρικά εποχής.

Τουλίπα με mousse άσπρης σοκολάτας
& εξωτικά φρούτα.

Καφές Φίλτρου.



HOTEL POSEIDON RESORT

Low Calories Πιάτα με λίγες θερμίδες

Πιάτο 1 Δρχ. 3.500

- Γαλοπούλα Light.
- Roast Beef
- Κοιόπουλο Ρολό
- Πατασοσαλάτα
- Λυγό Βραστό σε σερήνας
- Τυριά με λίγα λιπαρά
- Φέτες Ντομάτας
- Αγγούρι και Ραπανάκι

Πιάτο 2 Δρχ. 3.500

- Καπνιστή Πέστροφα με Γκρένι Φρούτ
- Πεπόνι με προσιούτο.
- Σαλάμι πικάντικο Ιταλίας
- Ντομάτα Γεμιστή
- Ταρτάκια Γαρίδας
- Κεφτεδάκια
- Τυριά με λίγα λιπαρά
- Φέτες Ντομάτας
- Αγγούρι & Ραπανάκι

Πιάτο 3 Δρχ. 3.500

- (Χορτοφάγων)
- Φρέσκα Διαλεκτά χορταρικά Εποχής
- ψήνονται ολόκληρα στην σχάρα
- & σερβίρονται με πατάτα ψητή
- & αρωματικά
- με παρθένο ελαιόλαδο
- & βαλσαμικό ξύδι



**HOTEL
POSEIDON
RESORT**

Επίσημα Μενού

Menu No 1 Δρχ. 10.000

Τριαντάφυλλα Καπνιστού Σολομού & Palibul με σάλτσα Λαγχοράπανου.

Σαλάτα με φρέσκα διαλεχτά λαχανικά
& Tarragon Vinaigrette sauce.

Τορνεντό από Μοσχάρι πάνω σε κρουιόν με πάστα ελιάς.
Σάλτσα Μανιταριών. Πατάτες Κροκέτες με σιρόγδαλο & μπουκέτο χορταρικών.

Τούρτα Σοκολάτα με Δούμη και σταφύδες

Καφές φίλτρου.

Menu No 2 Δρχ. 12.000

Καπνιστό Σιγήςος Πάπιας με μικρή σαλάτα και ξύσματα Παρμεζάνας.

Σούπα κρέμα Πατάτας & Πράσου.

Δολλά Γλώσσας & Σολομού με σάλτσα λεμονιού & άνιθο.

Μοσχαρίσιο φιλέτο a la Wellington. Σάλτσα Derigourdine.
Πατάτες chateau & Μπουκέτο με φρέσκα χορταρικά.

Τούρτα πορτοκάλι με κρυσταλλένια ζάχαρη.

Καφές φίλτρου

Menu No 3 Δρχ. 14.000

Γαρίδες γίγας καλυμμένες με καβουρόψυχα και αρωματικά.
σερβίρονται με σάλτσα Sauce Blanc.

Κονσομέ με sherry.

Σαλάτα φρέσκων μανιταριών, ρόκας, ραντίτσιο και αντιδιών.
dressing από ελαιόλαδο & ξύδι βαλσάμικο.

Σορμπέ Λεμόνι.

Μοσχαρίσιο Φιλέτο με σάλτσα πράσινου πιπεριού.
Πατάτες borette & φρέσκα χορταρικά εποχής.

Τυρί Brie με καρύδι, σταφύλι & Μαύρο ψωμί.

Καφές Ναυσικά

Καφές φίλτρου.



**HOTEL
POSEIDON
RESORT**

Cocktail Buffet
ΚΟΚΤΕΪΛ ΣΕ ΜΠΟΥΦÉ

€ 3.500 **Απόλλων**
(8 τεράρια κατ' άτομο)

Κρύα καναπεδάκια

Αντζούγιες με αγγουράκι
Γαρίδες με ταραμοσαλάτα
Προσιούτο με φρούτα
Λυγό Αρλεκίν

Καπνιστή Γαλοπούλα με πορτοκάλι

Σαλάμι με κόρνισονς

Ζαμπόν Τυρί & Ελιά

Mousse Ροκφόρ & Καρύδι

€ 4.000 **Αφροδίτη** Δψλ.
(10 τεράρια κατ' άτομο)

Κρύα καναπεδάκια

Καπνιστή Πέστροφα με λεμόνι
Λυγό με Μπρικ
Mousse Ροκφόρ με καρύδι
Σαλάμι με κόρνισονς
Γαλοπούλα Καπνιστή με πορτοκάλι

Ζεστές Μπουκιές

Σπανακοπιτάκια

Τυροκροκκέτες

Mini Pizza

Κεφτεδάκια Πικάντικα

Spring Rolls - Πικάντικη σάλτσα

€ 5.000 **Αρτεμης** Δψλ.
(12 τεράρια κατ' άτομο)

Κρύα καναπεδάκια

Roast Beef με μουστάρδα
Καπνιστός σολομός, κρεμμύδι & κάρφη
Τυρί Brie με σικινιθίο
Προσιούτο με πεπόνι
Ταρτάκι με γαρίδα και καβουρόμυξα

Ζεστές Μπουκιές

Μίνι σουβλάκι Κοτόπουλο

Λουκανικάκι σκεολιάτα

Τοστ Hawaii

Μπουρεκάκια

Γαρίδες πανέ - Sauce Cocktail

Γλυκίσματα

Ταρτάκια Φρούτων

Εκλεράκια Σοκολάτας

Mini Καρυδόπιτα



**HOTEL
POSEIDON
RESORT**

Ποτά Μπάρ

Μπαρ με Ελληνικά Ποτά Δρχ. 3.300

Κρασί Ποσειδών Λευκό - Κόκκινο σε ποτήρι
Ούζο - Μπύρες 0,33lt - Brandy Metaxa 5*
Δροσιστικοί χυμοί, Ποικιλία από αναψυκτικά
Εμφιαλωμένο Νερό Λουτρακίου.

Μπαρ με Διεθνή Ποτά Δρχ. 5.500

Gin - Vodka - Rum - Martini Red & White - Campari - Ricard
Whisky Regular - Whisky Special - Μπύρα 0,33lt - Ούζο
Κρασί Λευκό - Κόκκινο (House Wine) σε ποτήρι - Brandy Metaxa 5*
Δροσιστικοί χυμοί (πορτοκάλι, γκρέϊν-φρουτ, τομάτες),
Αναψυκτικά διάφορα και Εμφιαλωμένο Νερό Λουτρακίου.

Τα ανωτέρω OPEN BARs συνοδεύονται
με ειδικά φρέσκων χορταρικών, dip dressing - αλμυρά μπισκότα
Ξηρούς καρπούς - Chips και πράσινες ελιές.

Υποδοχή με Σαμπάνια - Αφρώδη Κρασιά ή με Ελληνικό Κρασί

1. Με Γαλλική Σαμπάνια (Cordon Rouge) € 500
2. Με Ελληνικό αφρώδες κρασί (Cair Rhodes) 5000
3. Με Ιταλικό αφρώδες κρασί "δρυνante" 5000
4. Με κρασί Ποσειδών (House Wine) Λευκό & Κόκκινο } 500

Τα ανωτέρω συνοδεύονται με διαλεκτά καναπεδάκια του CHEF
3 τεμάχια και όψιο.
(Μini γαριδάκι, εκλαιράκι με πουσσε ροκφόρ
& καπνιστή πέστραχα με λεμόνι).



HOTEL POSEIDON RESORT

Coffee Breaks Διαλείμματα Καφέ

Coffee break No 1 Δρχ. 950

Φρέσκος καφές φίλτρου - Καφές χωρίς καφεΐνη - Nes Ζεστός.
Λαφειήματα - τσάι Ευρωπαϊκό,
σερβιρισμένα με γάλα, λεμόνι, ζάχαρη & ζαχαρίνες.
Χυμός Πορτοκάλι.

Coffee break No 2 Δρχ. 1500

Φρέσκος καφές φίλτρου - Καφές χωρίς καφεΐνη - Nes Ζεστός.
Λαφειήματα - τσάι Ευρωπαϊκό.
σερβιρισμένα με γάλα, λεμόνι, ζάχαρη & ζαχαρίνες
Χυμός Πορτοκάλι.
Φρέσκα βουτήματα - κέικ βανίλιας - σοκολάτας
mini κρουασάνς βουτύρου και Λανέζικα.

Coffee break No 3 Δρχ. 2400

Φρέσκος καφές φίλτρου - Καφές χωρίς καφεΐνη - Nes Ζεστός.
Λαφειήματα - τσάι Ευρωπαϊκό.
σερβιρισμένα με γάλα, λεμόνι, ζάχαρη & ζαχαρίνες
Χυμός Πορτοκάλι - χυμός Γκρέιπ-φρουτ - χυμός Μήλου
Κέικ Βανίλιας - Σοκολάτας & Λανέζικα.
Finger σάντουιτς με ζαμπόν τυρί και μαρούλι.
Φρέσκα φρούτα εποχής σε πιατέλες.
Mini παστάκια & ταρτάκια φρούτων.
(Αναψυκτικά διάφορα - Νερό Εμφιαλωμένο χρεώνονται έξτρα).

Coffee break No 4

Ελληνικό
(Με χυμό 50 άγαμα)

Επιλογή καφέδων όπως: φίλτρου - Nes Γραφρε - Nes Ζεστό - Εσπρέσσο
Καπουτσίνο & Ελληνικό.
Λαφειήματα - τσάι Ευρωπαϊκό
σερβιρισμένα με γάλα, λεμόνι, ζάχαρη & ζαχαρίνες.
Χυμός Πορτοκάλι, Χυμός Γκρέιπ - φρούτ.
Φρέσκα βουτήματα - κέικ βανίλιας - σοκολάτας
από το ζαχαροπλαστείο μας