

Τ.Ε.Ι ΠΑΤΡΑΣ
Σ.Δ.Ο
Τμήμα τουριστικών επιχειρήσεων

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ: Η συμβολή του catering στην ανάπτυξη του τουριστικού προϊόντος.

Του σπουδαστή: Χρηστάκη Κωνσταντίνου

Εισηγητής: Κος Σπηλιώπουλος Ιωάννης

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Εισαγωγή

Εξέλιξη του κλάδου-Κατηγορίες catering

To all inclusive στο catering

Υγιεινή-ασφάλεια τροφίμων

Νομοθετικό πλαίσιο λειτουργίας

Αρχές HACCP

ISO ΚΑΙ HACCP

Πρώτες ύλες

Μεταφορικά μέσα

Απαιτήσεις εξοπλισμού-χώρων

Ατομική υγιεινή-Κανόνες υγιεινής

Παραλαβή-αποθήκευση πρώτων υλών

Διαδικασία παραλαβής

Εταιρείες catering

Εξοπλισμός

Προτεινόμενα menu

Φωτογραφίες από εκδηλώσεις

Συμπεράσματα-προοπτικές ανάπτυξης του catering στο μέλλον

CATERING

Η λέξη προέρχεται από το αγγλικό ρήμα cater που σημαίνει προμηθεύω, τροφοδοτώ. Κατ' επέκταση catering σημαίνει ότι καταναλώνουμε ένα προϊόν που μας προμηθεύουν οπουδήποτε αλλού εκτός από το χώρο παραγωγής του. Έτσι λοιπόν catering μπορεί να είναι η πίτσα ή το σουβλάκι που παραγγέλνουμε στο σπίτι αλλά και μια ακριβή δεξίωση.

Όσον αφορά τις δεξιώσεις αυτές μπορεί να πραγματοποιηθούν στο σπίτι μας ή σε άλλο χώρο, ο οποίος όμως δεν διαθέτει κουζίνα για την παρασκευή των εδεσμάτων.

Υπάρχει βέβαια και η σύνθετη μορφή, όπου η οικοδέσποινα ή η εταιρεία που έχει αναλάβει το catering ετοιμάζει μερικά φαγητά στο χώρο της δεξίωσης και συμπληρώνει με άλλα που φέρνει υπό μορφή catering.

Γενικά το catering θεωρείται πολύ μεγάλη ευκολία για κάποιον που θέλει να περιποιηθεί κάποιους φίλους στο σπίτι του και οπωσδήποτε είναι ο μόνος τρόπος όπου η οικοδέσποινα θα απολαύσει τους φίλους στο σαλόνι και όχι από την κουζίνα.

Επιπλέον, της δίνεται ο χρόνος για να περιποιηθεί τον εαυτό της και να αναπαυθεί πριν από την δεξίωση.

Γενικότερα, οι συνθήκες εργασίας στα μεγάλα αστικά κέντρα, οι μετακινήσεις των ανθρώπων η αύξηση του τουρισμού και η ολοένα αυξανόμενη τάση για αύξηση του ελεύθερου χρόνου των ανθρώπων προσάρμοσε σε νέες τεχνικές και τη διατροφή τους.

Έτοιμο φαγητό υγιεινό γρήγορα παρασκευαζόμενο, μείωση του χρόνου αγορών και του πλυσίματος σκευών αποτελούν τις καθημερινές ανάγκες του σύγχρονου ανθρώπου. Είναι επίσης πολλές οι περιπτώσεις που στην διατροφή του ανθρώπου είναι ανάγκη τα φαγητά να έχουν προμαγειρευτεί. Για τους επιβάτες αεροπλάνων εργάτες εργοστάσιων μαθητές ασθενείς νοσοκομείων, παιδικούς σταθμούς κ.α. οι εταιρείες catering έχουν μπει στην καθημερινότητα τους και φροντίζουν για τη σίτιση τους..

ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ CATERING

Στη χώρα μας αυτή η μορφή εστίασης στο χώρο των δεξιώσεων ξεκίνησε από το εστιατόριο Διώνυσος. Ένας από τους ιδιοκτήτες του ο κύριος Καβαλάρης, γνώστης του αντικειμένου, με μετρ τον αείμνηστο Λεόντιο, που θεωρούνταν ο πατριάρχης των μετρ, δημιούργησαν το πρώτο catering με μεγάλη επιτυχία.

Αργότερα ο Λεόντιος συνεργάστηκε με τον Αθ. Πλατή, ιδιοκτήτη του ξενοδοχείου ATHENS GATE, και από το υπόγειο αυτού του ξενοδοχείου ξεκίνησαν το PLATIS CATERING από το μηδέν.

Σε σύντομο χρονικό διάστημα αυτό το catering έμελλε να φτάσει στην κορυφή, κατακτώντας το Γκολφ Γλυφάδας, το Μέγαρο μουσικής, το κτήμα Νάσιουτζικ κ.α. Παράλληλα αναλάμβανε μεγάλες δεξιώσεις εταιρειών ανά την Ελλάδα.

Έτσι σιγά σιγά άρχισαν να δημιουργούνται και άλλες εταιρείες και σχεδόν όλες είχαν καλή τύχη. Σήμερα οι περισσότερες μεγάλες εταιρείες έχουν αγοραστεί ολόκληρες ή εν μέρει από πολυεθνικές.

Στο χώρο της τροφοδοσίας αεροσκαφών η μορφή catering ξεκίνησε από τα αστέρια της Γλυφάδας περίπου το 1957. Πρώτος πελάτης η ολυμπιακή του αείμνηστου Ωνάση.

Οι πρώτες μορφές catering που εμφανίστηκαν αφορούσαν την τροφοδοσία επιβατικών πλοίων και οι πρώτες μονάδες τροφοδοσίας συγκεντρώνονταν στα λιμάνια ή στους σταθμούς ανεφοδιασμού.

Αυτές αναλάμβαναν την προμήθεια των πλοίων με όλα τα απαραίτητα για την τροφοδοσία πληρώματος και επιβατών. Αργότερα και ιδίως μετά τον πόλεμο, με την ανάπτυξη του τουρισμού σε παγκόσμια κλίμακα, οι μονάδες catering αναπτύχθηκαν για να τροφοδοτούν κάθε είδους μονάδα μαζικής εστίασης.

Το Catering μπορεί να διαχωριστεί σε τρεις κατηγορίες ανάλογα με το είδος των πελατών που εξυπηρετεί. Έχουμε το λεγόμενο «**αεροπορικό catering**» το οποίο τροφοδοτεί με έτοιμες μερίδες φαγητού τα αεροπλάνα των αεροπορικών γραμμών. Η μορφή αυτή Catering είναι από τις πρώτες που αναπτύχθηκαν στην Ελλάδα παράλληλα με την αύξηση του τουριστικού ρεύματος και την ανάπτυξη των αεροπορικών συγκοινωνιών από και προς την Ελλάδα.

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

Δεύτερη μορφή Catering είναι το «**βιομηχανικό Catering**», η τροφοδοσία δηλαδή μονάδων μαζικής εστίασης, όπως εστιατόρια Fast foods, ξενοδοχεία, κατασκηνώσεις, νοσοκομεία, με όλα τα απαραίτητα υλικά και φαγητά σε ημιέτοιμη μορφή. Το τελικό στάδιο προετοιμασίας των μερίδων φαγητού γίνεται στις εγκαταστάσεις του πελάτη ανάλογα με τις ανάγκες του. Συνήθως οι συγκεκριμένες εταιρίες τροφοδοσίας δεν παρέχουν απλώς και μόνο τις πρώτες ύλες, όπως λαχανικά, κρέας κ.λ.π., όπως καθαρισμένες και κομμένες πατάτες, καθαρισμένα και κομμένα λαχανικά, κρεατοσκευάσματα σε μερίδες (μπιφτέκια, κοτόπουλο πανέ κ.λ.π.).

Τις πιο εξειδικευμένες ανάγκες τις έχουν τα καταστήματα έτοιμων φαγητών (fast food)τα οποία απαιτούν συγκεκριμένα είδη σε σταθερή ποιότητα και σε μεγάλες ποσότητες.

Για το λόγο αυτό οι περισσότερες αλυσίδες *fast food* ιδρύουν δικές τους εταιρείες παραγωγής των προϊόντων που χρειάζονται ή συνεργάζονται με συγκεκριμένες μεγάλες βιομηχανίες τροφίμων που μπορούν να τους εξασφαλίσουν τις ποιότητες και ποσότητες που χρειάζονται.

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

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

Στη κατηγορία αυτή είναι απαραίτητο να αναφέρουμε τους κανόνες που διέπουν τη σωστή λειτουργία της:

1. Καταρχάς θα πρέπει να τονίσουμε ότι ακολουθούνται ακριβώς οι ίδιοι κανόνες με αυτούς των δεξιώσεων(συμβόλαια, επιλογές είδους δεξίωσης κ.λ.π) Η μόνη διαφορά είναι ότι εδώ εκτός από τα φαγητά η εταιρεία catering προσκομίζει και τα απαιτούμενα σκεύη.
2. Σωστός εξοπλισμός. Φορητά για μεταφορά επίπλων και σκευών, φορητά ψυγεία για μεταφορά φαγητών, σκεύη εστίασης (μαχαιροπήρουνα, πιάτα, ποτήρια κ.λ.π.) bain marì θερμός κ.α.
3. Το προσωπικό πρέπει να είναι εκπαιδευμένο ώστε να μπορεί να λύσει οποιοδήποτε παρουσιαζόμενο πρόβλημα.
4. Ιδιαίτερη προσοχή χρειάζεται στην υγιεινή των τροφίμων. Ας μην ξεχνάμε ότι το φαγητό που παρασκευάζεται δεν θα καταναλωθεί αμέσως αλλά έπειτα από αρκετές ώρες.
5. Γνώση του χώρου. Πριν από τη δεξίωση ο μετρ πρέπει να επισκεφθεί το χώρο και να φτιάξει επιτόπου ένα πλάνο για την

κάλυψη των αναγκών. Οποιαδήποτε λάθη στον προγραμματισμό θα φανούν σίγουρα κατά τη διάρκεια της δεξίωσης, αλλά πιθανότατα τότε θα είναι αργά για διορθώσεις.

6. Έγκαιρη προσέλευση στο χώρο της δεξίωσης. Οι αργοπορίες δημιουργούν άγχος και νευρικότητα τόσο στους οικοδεσπότες όσο και στο προσωπικό.
7. Σωστός υπολογισμός των μερίδων. Σε αυτή την περίπτωση δεν υπάρχει περιθώριο για λάθη, διότι δεν είναι εύκολο να βρεθούν εναλλακτικές λύσεις.
8. Σωστός προγραμματισμός των αναγκαίων επίπλων και των σκευών. Ένα λάθος σημαίνει ότι το φορτηγό θα πρέπει να φύγει και να επιστρέψει με τα απαραίτητα.

Σε αυτές τις περιπτώσεις η αναβολή της ώρας έναρξης της δεξίωσης δημιουργεί άγχος και εκνευρισμό, ενώ παράλληλα δείχνει κακή οργάνωση και δημιουργεί αμφιβολίες στον πελάτη για την επιτυχία της δεξίωσης και για το κατά πόσο ήταν σωστή η επιλογή της συγκεκριμένης εταιρείας.

Τι πρέπει να κάνουμε όμως για να είμαστε βέβαιοι ότι δεν θα ξεχάσουμε κάτι; Είναι πολύ απλό. Ετοιμάζουμε μια λεπτομερή λίστα με όλα τα έπιπλα και τα σκεύη που διαθέτει η επιχείρησή μας. Σε αυτή τσεκάρουμε τα είδη που θα χρειαστούμε και τη δίνουμε στον υπεύθυνο υπάλληλο ο οποίος θα τα φορτώσει στον οδηγό.

Το catering στο all inclusive πακέτο των ξενοδοχείων

Η νέα τάση που κυριαρχεί σε αρκετά εποχιακά ξενοδοχεία. Όπως αναφέρεται και στον όρο, στη συμφωνηθείσα τιμή μεταξύ ξενοδόχου και πελάτη συμπεριλαμβάνονται τα πάντα: τρόφιμα ποτά, είδη της πλαζ, ομπρέλες, ξαπλώστρες, θαλάσσια σπορ, αθλητικές εγκαταστάσεις, τένις, βόλει, πινγκ-πονγκ, κινηματογράφος, ντίσκο κ.α. Εξαιρούνται από την τιμή κάποια ποτά όπως οι σαμπάνιες, τα εμφιαλωμένα κρασιά τα ακριβά ποτά (malt and premium whisky), οι εκδρομές και οι ενοικιάσεις αυτοκινήτων.

Είναι βέβαιο ότι το all inclusive θα επεκτείνεται με το πέρασμα του χρόνου, διότι συμφέρει τόσο τον πελάτη όσο και τον ξενοδόχο.

Τον πελάτη διότι υπολογίζει ακριβώς το κόστος των διακοπών του και γνωρίζει ότι πέρα από τα συμφωνηθέντα δεν θα έχει καμία απολύτως άλλη επιβάρυνση, εκτός αν το θελήσει ο ίδιος, και τον ξενοδόχο διότι:

1. Με αυτόν τον τρόπο «κρατάει» τον πελάτη του μέσα στο ξενοδοχείο. Είναι γεγονός ότι όπου και αν άνοιγε ένα ξενοδοχείο σε πολύ λίγο χρόνο άνοιγαν δίπλα του και άλλα δύο με τρία ταβερνάκια, τα οποία οι πελάτες του ξενοδοχείου προτιμούσαν αφενός λόγω αλλαγής περιβάλλοντος και αφετέρου λόγω χαμηλότερου κόστους. Έτσι ο ξενοδόχος επιβαρυνόταν το κόστος του προσωπικού εστιατορίου και κουζίνας για να προσφέρει στους πελάτες του πρωινό και ένα γεύμα, ενώ ο τζίρος του από το a la carte ήταν μηδαμινός.
2. Στο all inclusive η επιβάρυνση του κόστους του προσωπικού για τον ξενοδόχο είναι η ίδια, διότι μειώνει το προσωπικό του εστιατορίου, μια και οι σερβιτόροι έχουν μόνο να μαζεύουν τα χρησιμοποιημένα σκεύη από τα τραπέζια και να τα ξαναστρώνουν, αφού οι πελάτες σερβίρονται μόνοι τους από τους μπουφέδες. Η δουλειά του εστιατορίου βγαίνει άνετα με ελάχιστους έμπειρους σερβιτόρους και περισσότερους βοηθούς. Χρειάζεται όμως να αυξήσει λίγο το προσωπικό της

κουζίνας για την προετοιμασία των τριών μπουφédων (πρωί, μεσημέρι, βράδυ)

3. Τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των εδεσμάτων των μπουφédων μπορούν (όποια από αυτά περισσέψουν) να ξαναχρησιμοποιηθούν, με την προϋπόθεση ότι είναι καθαρά και πληρούν όλους τους κανόνες υγιεινής. Αν, για παράδειγμα, προσφέρουμε κοτόπουλο φούρνου και περισέψει, μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε σε ένα ριζότο, σε μια κοτόπιτα με γραβιέρα κ.α.
4. Αλλαγή κλίματος και ποικιλία προσφέρουν οι βραδιές του ψαρά κατά την οποία παρασκευάζονται ψάρια με διάφορους τρόπους (τηγανητά, σχάρας, πανέ κ.τ.λ.), η ιταλική βραδιά με βάση τις πίτες και τις μακαρονάδες, η κινέζικη βραδιά κ.λ.π.
5. Όσον αφορά το κόστος πρώτης ύλης σε τρόφιμα και ποτά, έχει υπολογιστεί ότι σε ξενοδοχεία πολυτελείας με πλούσια εδέσματα και ποτά το κόστος σε καμία περίπτωση δεν υπερβαίνει τα 7 ευρώ το άτομο(στατιστικά 2005).
6. Η διασκέδαση στο ξενοδοχείο είναι απαραίτητη προϋπόθεση για να περνούν οι πελάτες ευχάριστα και να μην πλήττουν. Ο ξενοδόχος λοιπόν πρέπει να προσλάβει ψυχαγωγούς (*animateur*) οι οποίοι θα διασκεδάζουν τους πελάτες. Συνήθως το έξοδο αυτό επιβαρύνει τα τουριστικά γραφεία του εξωτερικού, των οποίων οι πελάτες καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο ποσοστό του ξενοδοχείου(*club*). Σε αυτές τις περιπτώσεις ο ξενοδόχος έχει ακόμα ένα οικονομικό όφελος αφού προσφέρει στους ψυχαγωγούς τροφή και διαμονή μόνο, κόστος δηλαδή μηδαμινό.
Η διασκέδαση των πελατών περιλαμβάνει θέατρο, σκετς, μαθήματα μαγειρικής, μαθήματα χορού, ομαδικά αθλήματα, αερόμπικ, επιτραπέζια παιχνίδια, διάφορους διαγωνισμούς και πολλά άλλα που εξαρτώνται από την εμπειρία και την έμπνευση του προϊσταμένου των *animateur*.
7. Κατά την διάρκεια της παραμονής του στο ξενοδοχείο ο πελάτης θα κάνει κάποια εκδρομή ή θα δειπνήσει εκτός ξενοδοχείου για να αλλάξει περιβάλλον, οπότε και σε αυτές τις περιπτώσεις ο ξενοδόχος έχει ένα ακόμη οικονομικό όφελος.

Κίνδυνοι σε σχέση με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων στις επιχειρήσεις catering

Λόγω της ιδιομορφίας που παρουσιάζουν τα τρόφιμα και τα ποτά και την άμεση σχέση τους με την υγεία των καταναλωτών δεν μπορεί να νοηθεί ποιότητα χωρίς να έχουν μηδενιστεί προηγουμένως όλοι σχεδόν οι μικροβιολογικοί, χημικοί και φυσικοί κίνδυνοι που ενδεχομένως μπορεί να επηρεάσουν το προϊόν άμεσα ή έμμεσα.

Ως βιολογικοί χαρακτηρίζονται οι κίνδυνοι που προέρχονται από την ύπαρξη μικροβίων(βακτήρια, πρωτόζωα κ.α) στα τρόφιμα ή την επιμόλυνσή τους από άλλους οργανισμούς π.χ. έντομα, ποντίκια κ.α

Αποτελούν τους πλέον σοβαρούς κινδύνους που συναντώνται στα τρόφιμα και οφείλονται είτε στην ύπαρξη μικροβιακών τοξινών και στις δύο περιπτώσεις έχουμε πρόκληση τροφικών δηλητηριάσεων.

Πρέπει να τονιστεί ότι μια τροφική δηλητηρίαση δεν καταλήγει πάντα σε ίαση αλλά μπορεί να αποβεί υπό ορισμένες προϋποθέσεις μοιραία για τη ζωή του ατόμου που προσβλήθηκε, πολύ περισσότερο εάν αυτό συγκαταλέγεται σε ομάδα υψηλού κινδύνου όπως είναι οι ηλικιωμένοι και τα παιδιά.

Σε ορισμένες περιπτώσεις το άτομο που προσβλήθηκε μπορεί το ίδιο να γίνει φορέας και έτσι να διασπείρει τον παθογόνο μικροοργανισμό στο περιβάλλον και επίσης να νοσεί κατά διαστήματα.

Οι χημικοί κίνδυνοι αναφέρονται στην μόλυνση των τροφίμων με χημικές ουσίες. Μια τέτοια μόλυνση μπορεί να προκύψει σε οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγής του τροφίμου:

-Στην πρωτογενή παραγωγή, κατά την καλλιέργεια των φυτών ή την εκτροφή των ζώων από ουσίες που βρίσκονται στο περιβάλλον ή χορηγούνται για συγκεκριμένο σκοπό π.χ. γεωργικά φάρμακα, βαρέα μέταλλα χημειοθεραπευτικά, ορμόνες.

-Κατά τη μεταποίηση, από τη λανθασμένη χρήση χημικών ουσιών για τεχνολογικούς ή άλλους λόγους, από απολυμαντικά, καθαριστικά, εντομοκτόνα, από χημικές ουσίες διάφορων μηχανημάτων κυρίως λιπαντικά, από τη χρήση ακατάλληλων υλικών συσκευασίας κ.λ.π.

Η ύπαρξη ορισμένων χημικών ουσιών στα τρόφιμα δεν είναι επιτρεπτή και τότε αυτά θεωρούνται επικίνδυνα και ως εκ τούτου ακατάλληλα για κατανάλωση, ενώ για ορισμένες άλλες έχουν οριστεί ανώτατα επιτρεπτά όρια.

Η κατανάλωση τροφίμων με ανεπιθύμητες χημικές ουσίες ή με ουσίες που υπερβαίνουν το ανώτατο επιτρεπτό όριο οδηγούν είτε σε οξείες καταστάσεις τοξικόσεως με προσβολή διαφόρων συστημάτων και οργάνων ή σε περιπτώσεις χρόνιας λήψης χωρίς οξείες εκδηλώσεις έχουμε την εμφάνιση εκφυλιστικών νοσημάτων ή καρκινωμάτων.

Οι φυσικοί κίνδυνοι τέλος προκύπτουν από την ύπαρξη διαφόρων ξένων προς τα τρόφιμα υλικών μέσα σε αυτά όπως γυαλί, μέταλλα, πέτρες, ξύλα, πλαστικά κ.α. Η ύπαρξη τέτοιων υλικών μέσα στα τρόφιμα μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή πνιγμό.

Για όλους τους παραπάνω λόγους οι εταιρείες catering θα πρέπει να λειτουργούν με βάση κάποιους κανόνες υγιεινής και κάτω από ένα νομοθετικό πλαίσιο το οποίο και θα καλύπτει αυτές αλλά και θα διασφαλίζει την υγεία των πελατών στους οποίους απευθύνεται.

Το νομοθετικό πλαίσιο λειτουργίας των επιχειρήσεων catering παρατίθεται στις παρακάτω σελίδες.

Νομοθετικό πλαίσιο στο οποίο εντάσσεται η βιομηχανία του catering

Οι εταιρείες catering πρέπει να διαθέτουν σύστημα HACCP και ISO .

Τι είναι το HACCP.

HACCP σημαίνει ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου και είναι ακρωνύμιο των λέξεων Hazard analysis and critical control point. Το HACCP αποτελεί ένα προληπτικό σύστημα διασφάλισης της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων που αναγνωρίζει, εκτιμά τη σοβαρότητα και ελέγχει τους βιολογικούς, φυσικούς και χημικούς κινδύνους στις πρώτες ύλες και όλα τα στάδια παραγωγής.

Το HACCP σαν ιδέα πρωτοεμφανίστηκε στις αρχές του 1970 στην Αμερική κατά τη συνεργασία της NASA και των εργαστηρίων του αμερικάνικου στρατού κατά το σχεδιασμό και την ανάπτυξη των τροφίμων στο διάστημα.

Το 1993 η τότε ευρωπαϊκή κοινότητα εξέδωσε την οριζόντια οδηγία 93/43/ΕΟΚ περί υγιεινής των τροφίμων με την οποία έγινε υποχρεωτική η εφαρμογή συστημάτων HACCP από τις επιχειρήσεις τροφίμων, ενώ έχει αναγνωριστεί από διεθνείς οργανισμούς, όπως η επιτροπή codex alimentarius, ως η αποτελεσματικότερη μέθοδος για την παραγωγή ακίνδυνων τροφίμων .

Ιδιαίτερα σημαντικό θεωρείται το γεγονός ότι αυτό το σύστημα διασφάλισης της ασφάλειας των τροφίμων μπορεί να εφαρμοστεί π.χ από μία μεγάλη βιομηχανία τροφίμων με ένα εξελιγμένο σύστημα ποιότητας έως και ένα μικρό παραγωγό. Σημαντικοί παράγοντες για την επιτυχία αυτού του συστήματος είναι η υποστήριξη από την διοίκηση και το ανθρώπινο δυναμικό της επιχείρησης.

Ο τρόπος που επιλέγει κάθε επιχείρηση να <στήσει> το HACCP είναι συνήθως συνάρτηση των διαθέσιμων πόρων που διαθέτει, ανθρώπινων και μη, της γενικότερης κουλτούρας σε θέματα ποιότητας, χρόνου, όπως επίσης και των επιλογών της διοίκησης. Ανεξάρτητα του τρόπου που θα επιλεγεί, η σχεδίαση και πολύ

περισσότερο η εφαρμογή του HACCP σε μια επιχείρηση συχνά αποκαλύπτει προβλήματα και δυσκολίες οι οποίες εμποδίζουν, κωλυσιεργούν, αποθαρρύνουν και τέλος καθιστούν το σύστημα αυτό ανενεργό.

Συνοπτικά λοιπόν είναι θεμιτό, αυτοί οι οποίοι εμπλέκονται ή είναι υπεύθυνοι για την εφαρμογή του HACCP σε μια επιχείρηση να γνωρίζουν κάποια λεπτά και κρίσιμα σημεία τα οποία θα τους βοηθήσουν σημαντικά στο έργο τους.

Οι αρχές του HACCP

1. Προσδιορισμός των πιθανών κινδύνων(hazard) που σχετίζονται με την παραγωγή τροφίμων σε όλα τα στάδια, από την ανάπτυξη, την συγκομιδή των πρώτων υλών, την παραγωγική διαδικασία, την επεξεργασία και την διανομή των προϊόντων, μέχρι την τελική επεξεργασία και την κατανάλωσή τους. Αξιολόγηση των πιθανών κινδύνων, της πιθανότητας εμφάνισής τους, της σοβαρότητάς τους και προσδιορισμός προληπτικών μέτρων (preventive measures) για τον έλεγχό τους.
2. Προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (critical control points ή ccps), των διεργασιών, των φάσεων λειτουργίας που μπορούν να ελεγχθούν, ώστε να εξαφανίσουν έναν κίνδυνο ή να ελαχιστοποιήσουν την πιθανότητα εμφάνισής του.
3. Καθορισμός των κρίσιμων ορίων (critical limits), τα οποία πρέπει να ικανοποιούνται, ώστε να εξασφαλίζεται ότι κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου βρίσκεται υπό έλεγχο. Καθορισμός λειτουργιών που μπορούν να ελεγχθούν, ώστε να εξαλείψουν έναν κίνδυνο ή να ελαχιστοποιήσουν την πιθανότητα εμφάνισής του.
4. Δημιουργία και εγκατάσταση συστήματος παρακολούθησης (monitoring) των κρίσιμων σημείων ελέγχου και των κρίσιμων ορίων τους. Καθιέρωση των διαδικασιών συλλογής και επεξεργασίας των στοιχείων, με σκοπό την ρύθμιση της παραγωγής και την διατήρηση της υπό έλεγχο.
5. Καθορισμός συστήματος διορθωτικών ενεργειών(corrective actions), που θα πραγματοποιούνται σε περιπτώσεις που

- κάποιο κρίσιμο σημείο βρίσκεται εκτός ελέγχου ή/και εμφανίζει απόκλιση από τα προκαθορισμένα κρίσιμα όρια.
6. Σχεδιασμός και εγκατάσταση συστήματος τεκμηρίωσης και αρχειοθέτησης (verification) του HACCP, ώστε να διασφαλίζεται η ανιχνευσιμότητα των προϊόντων ως προς τα κρίσιμα συστατικά τους και τους παράγοντες παραγωγής και κατά συνέπεια, να διασφαλίζεται η δυνατότητα ανάκλασης τους. Τα αρχεία χρησιμοποιούνται-απαιτούνται και για πιστοποιήσεις από τις αρμόδιες υπηρεσίες υγιεινής κατά τις επιθεωρήσεις που διεξάγουν.
 7. Προσδιορισμός των διαδικασιών επαλήθευσης της αποτελεσματικής και ορθής λειτουργίας του συστήματος. Οι διαδικασίες επαλήθευσης διεξάγονται είτε εσωτερικά από την επιχείρηση, είτε και από τρίτους αρμόδιους φορείς και περιλαμβάνουν έλεγχο αρχείων, αλλά και επιτόπιο εργαστηριακό έλεγχο.

Έλεγχος HACCP

Ο έλεγχος της εφαρμογής του haccp για τις επιχειρήσεις τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Ένωση, διενεργείται από την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους. Η αρχή αυτή για την Ελλάδα, είναι ο ενιαίος φορέας ελέγχου τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.) Ο έλεγχος από την αρμόδια αρχή διεξάγεται υποχρεωτικά και χωρίς προειδοποίηση. Σε περίπτωση που ο Ε.Φ.Ε.Τ. διαπιστώνει μη εφαρμογή του HACCP, των κανόνων υγιεινής και των κριτηρίων(μικροβιολογικών, θερμοκρασίας κ.λ.π.) που επιβάλλει η επιμέρους νομοθεσία τροφίμων, προτείνει λήψη αναγκαίων μέτρων που περιλαμβάνουν απόσυρση ή/και καταστροφή των τροφίμων, επιβολή οικονομικών προστίμων, αναστολή λειτουργίας μέρους ή ολόκληρης της επιχείρησης.

Οφέλη εφαρμογής HACCP

Μερικά από τα οφέλη που αποκομίζει μια επιχείρηση από την εφαρμογή του HACCP είναι:

- μεγιστοποίηση και εμπιστοσύνη για την ασφάλεια των τροφίμων που διαθέτει προς κατανάλωση,
- εξάλειψη ελαττωματικών προϊόντων και κυρίως των περιπτώσεων σωματικής βλάβης του καταναλωτή (τροφική δηλητηρίαση κ.λ.π.)
- συμμόρφωση με τη νομοθεσία και τις απαιτήσεις υγιεινής

-τεκμηρίωση και συνεπώς απόδειξη προς τρίτους(ελεγκτικές, δικαστικές αρχές, καταναλωτή) της συμμόρφωσης με τη σχετική νομοθεσία.

ISO και HACCP

Ένα σύστημα HACCP μπορεί να ενσωματωθεί σε ένα σύστημα διαχείρισης ποιότητας κατά EN ISO 9001, καθώς πολλές από τις απαιτήσεις των δύο συστημάτων όπως η ανασκόπηση από την διοίκηση, η εφαρμογή διορθωτικών ενεργειών, ο έλεγχος εγγράφων, η διεξαγωγή εσωτερικών επιθεωρήσεων, η εκπαίδευση του προσωπικού είναι κοινές.

Όταν συνδυάζονται τα δύο συστήματα είναι πιθανόν κατά την εφαρμογή των διεργασιών παρακολούθησης να περιλαμβάνονται και ποιοτικά χαρακτηριστικά, τα οποία δεν αποτελούν σημεία κινδύνου.

Αυτό μπορεί να συμβεί, γιατί δεν ενδιαφέρει μια επιχείρηση μόνο να παράγει ή να διαθέτει ασφαλή τρόφιμα, αλλά και συμμορφώνονται αυτά με προδιαγεγραμμένη ποιότητα.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η οδηγία 93/43 της ΕΟΚ που υποχρεώνει τις επιχειρήσεις catering να εφαρμόσουν το HACCP, συστήνει παράλληλα την εφαρμογή των προτύπων της σειράς ISO 9000 ως το ολοκληρωμένο πλαίσιο όπου το HACCP λειτουργεί πιο αποτελεσματικά.

Ειδικότερα οι φορείς πιστοποίησης θεωρούν απαραίτητη προϋπόθεση την εγκατάσταση συστήματος HACCP στον κλάδο catering για να πιστοποιήσουν ένα σύστημα διασφάλισης ποιότητας σύμφωνα με τα πρότυπα της σειράς ISO 9000.

Το EN ISO 9001:2000 αποτελεί ένα ολοκληρωμένο πλαίσιο για την αποτελεσματικότερη λειτουργία του HACCP. Έτσι όταν σε ένα σύστημα διαχείρισης ποιότητας συμπεριληφθεί το HACCP και οι κανόνες ορθής βιομηχανικής πρακτικής (GMP) και της ορθής υγιεινής πρακτικής (CHP) η επιχείρηση θα διαθέτει ένα ολοκληρωμένο διαχείρισης της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων.

ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΟΥ CATERING

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούν οι εταιρείες catering πρέπει να είναι άριστης ποιότητας, να μην είναι αμφιβόλου προελεύσεως και να τηρούν τις προδιαγραφές. Συγκεκριμένα:

α) Πρέπει να είναι διαθέσιμες οι περιγραφές των πρώτων υλών.

Πρέπει να περιλαμβάνονται πληροφορίες για τα ακόλουθα στοιχεία, όταν σχετίζονται με την αξιολόγηση των κινδύνων χημικά, βιολογικά και φυσικά χαρακτηριστικά.

Προέλευση

Χρόνος ζωής

Συνθήκες παραλαβής

Προετοιμασία πριν τη χρήση

β) πρέπει να είναι διαθέσιμες οι περιγραφές κάθε προϊόντος/κατηγορίας προϊόντων.

Πρέπει να περιλαμβάνονται πληροφορίες για τα ακόλουθα στοιχεία, όταν σχετίζονται με την αξιολόγηση των κινδύνων

Χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες

Χρόνος ζωής

Χημικά, βιολογικά και φυσικά χαρακτηριστικά

Συνθήκες αποθήκευσης και διανομής.

Οι περιγραφές προϊόντος πρέπει να είναι λεπτομερείς ώστε η ομάδα HACCP να μπορεί να αναγνωρίσει τους κινδύνους που απαιτούν έλεγχο.

ΤΑ ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕΣΑ ΤΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ CATERING

1. Τα μεταφορικά οχήματα και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την μεταφορά τροφίμων πρέπει να διατηρούνται καθαρά, και σε καλή κατάσταση, ώστε να προφυλάσσονται τα τρόφιμα από μολύνσεις, πρέπει δε, όπου είναι αναγκαίο, να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται δεόντως .
2. Τα βυτία στα οχήματα και οι περιέκτες δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλου προϊόντος πλην τροφίμων, αν τα άλλα φορτία μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα. Τα χύδην τρόφιμα σε υγρή κατάσταση, σε κόκκους ή σκόνη πρέπει να μεταφέρονται σε βυτία ή δεξαμενές που χρησιμοποιούνται μόνο για την μεταφορά τροφίμων. Στους περιέκτες πρέπει να αναγράφονται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, σε μία ή περισσότερες γλώσσες, ότι χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων ή να υπάρχει η ένδειξη μόνο για τρόφιμα.
3. Όταν τα μεταφορικά οχήματα και οι περιέκτες χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλων προϊόντων και όχι τροφίμων, ή για μεταφορά για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει τα προϊόντα όπου απαιτείται, να διατηρούνται χωριστά για να προφυλλάσσονται από τυχόν μόλυνση.
4. Όταν μεταφορικά οχήματα και περιέκτες έχουν χρησιμοποιηθεί για την μεταφορά προϊόντων εκτός των τροφίμων, πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός μεταξύ των φορτώσεων ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης
5. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται μέσα στα μεταφορικά οχήματα και στους περιέκτες και να προστατεύονται κατά τρόπο ώστε να ελαχιστοποιούνται οι κίνδυνοι μόλυνσης.
6. Όπου είναι αναγκαίο, τα μεταφορικά οχήματα και οι

περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να έχουν την ικανότητα να διατηρούν την κατάλληλη θερμοκρασία.

Απαιτήσεις εξοπλισμού

Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός, με τα οποία έρχονται σε επαφή οι τροφές, πρέπει να διατηρούνται καθαρά και:

-να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων.

-με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσεως, να κατασκευάζονται να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται σε βάθος και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται σε βαθμό ικανοποιητικό για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζονται.

-να είναι εγκατεστημένα κατά τρόπο που να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό των γύρω χώρων.

Απορρίμματα τροφών.

A. Απορρίμματα τροφών και άλλα απορρίμματα δεν πρέπει να αφήνονται να συσσωρεύονται σε χώρους τροφίμων, παρά μόνο στο βαθμό που αυτό είναι αναπόφευκτο για τη σωστή λειτουργία της επιχείρησης.

B. Τα απορρίμματα τροφίμων και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να εναποτίθενται σε περιέκτες που να κλείνουν, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν χρησιμοποιηθέντες άλλοι τύποι περιεκτών είναι κατάλληλοι. Αυτοί οι περιέκτες πρέπει να είναι κατάλληλα κατασκευασμένοι, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και εφόσον απαιτείται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

Γ. Πρέπει να υπάρχει κατάλληλη πρόβλεψη για την απομάκρυνση και την αποθήκευση απορριμμάτων τροφών ή άλλων απορριμμάτων. Οι χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να σχεδιάζονται και να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να διατηρούνται πάντα καθαροί και να προλαμβάνεται η

διείσδυση εντόμων και λοιπών επιβλαβών ζώων, καθώς και η μόλυνση των τροφίμων, του πόσιμου νερού, του εξοπλισμού και των χώρων.

Διατάξεις που εφαρμόζονται στα τρόφιμα.

1. Η επιχείρηση catering δεν πρέπει να δέχεται καμία πρώτη ύλη ή συστατικό, εάν γνωρίζει ότι έχει βάσιμους λόγους να υποπτεύεται ότι έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξίνες, αποσυντεθειμένες ή ξένες ουσίες σε βαθμό που, μετά τη συνήθη διαλογή και τις προπαρασκευαστικές διαδικασίες ή διαδικασίες επεξεργασίας που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις catering, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, θα είναι και πάλι ακατάλληλο προς βρώση.
2. Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά που αποθηκεύονται στην επιχείρηση πρέπει να διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες, ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις.
3. Όλα τα τρόφιμα τα οποία διακινούνται, αποθηκεύονται, συσκευάζονται, προφυλάσσονται από κάθε μόλυνση, η οποία ενδέχεται να τα καταστήσει ακατάλληλα προς βρώση, επιβλαβή για την υγεία ή μολυσμένα κατά τρόπο που δεν θα ήταν λογικό να αναμένεται κατανάλωσή τους σε αυτή τη κατάσταση. Ιδιαίτερα τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται ή να προστατεύονται κατά τρόπο που να ελαχιστοποιεί τον οποιοδήποτε κίνδυνο μόλυνσης. Πρέπει να θεσπιστούν επαρκείς διαδικασίες για να διασφαλιστεί ότι ελέγχονται τα έντομα και τα τρωκτικά.
4. Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα, τα οποία ενδέχεται να προσφέρονται για τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασίες που να μην συνεπάγονται κίνδυνο για την υγεία. Όσο το επιτρέπει η ασφάλεια των τροφίμων, επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας επί περιορισμένο χρονικό διάστημα όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού, κατά την παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση και το σερβίρισμα των

τροφίμων.

5. Οι επικίνδυνες και οι εδώδιμες ουσίες, πρέπει να φέρουν σήμανση και να αποθηκεύονται σε ξεχωριστούς περιέκτες.

Απαιτήσεις των χώρων παρασκευής.

Σε χώρους όπου γίνεται παρασκευή, επεξεργασία ή μεταποίηση τροφίμων:

Α. οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται, εκτός αν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα. Όπου αρμόζει, τα πατώματα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας.

Β. οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται, και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται. Πρέπει επίσης να είναι λείες μέχρι ύψους καταλλήλου για τις εργασίες εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

Γ. οι οροφές, ψευδοροφές και ότι είναι στερεωμένο σε αυτές πρέπει να είναι σχεδιασμένες, κατασκευασμένες και επιστρωμένες έτσι ώστε να μη συσσωρεύονται ρύποι και να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η αποκόλληση σωματιδίων.

Δ. Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα πρέπει να σχεδιάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία ανοίγουν προς το ύπαιθρο πρέπει, όπου είναι αναγκαίο, μα είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα, τα οποία μπορούν να αφαιρεθούν και να καθαριστούν. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση των τροφίμων, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά, και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια της παραγωγής.

Ε. Ο καθαρισμός και όπου είναι αναγκαίο, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί να χρησιμοποιούνται λείες και μη απορροφητικές επιφάνειες.

Z. Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα.

Όπου είναι αναγκαίο, προβλέπονται κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού εργασίας. Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού.

Όπου αρμόζει, λαμβάνονται κατάλληλα μέτρα για το πλύσιμο των τροφίμων. Κάθε νεροχύτης ή άλλη παρόμοια εγκατάσταση για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαθέτει επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού, ανάλογα με τις ανάγκες, και να καθαρίζεται τακτικά.

ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

1. Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα, το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και όπου αρμόζει, προστατευτικό ρουχισμό.
2. Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα απασχόληση, σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται δια των τροφών, ή ατόμου που πάσχει π.χ. από μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια, όταν υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ CATERING

Η συγκρότηση, ο εξοπλισμός και ο τρόπος λειτουργίας των καταστημάτων εστίασης έχουν κύρια και άμεση σχέση με την υγιεινή και ασφαλή παροχή υπηρεσιών και προσφορά αγαθών στους πολίτες.

Για τον λόγο αυτό έχουν εκδοθεί και εκδίδονται οι σχετικές διατάξεις της νομοθεσίας, τόσο σε εθνικό επίπεδο, όσο και σε επίπεδο της Ευρωπαϊκής Ένωσης, που περιγράφουν την συγκρότηση των επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, όπως είναι οι εταιρείες catering. Οι επιχειρηματίες των καταστημάτων εστίασης πρέπει να είναι πλήρως ενημερωμένοι τόσο για τον τρόπο με τον οποίο πρέπει να συγκροτήσουν τις εταιρείες τους, όσο και για τους κανόνες που διέπουν την λειτουργία τους.

Η επιλογή του εξοπλισμού και των υλικών καθώς και εγκατάσταση και λειτουργία τους στο κατάστημα πρέπει να γίνονται βάση ολοκληρωμένου σχεδίου και προγραμματισμού. Για το λόγο αυτό, οι επαγγελματίες θα πρέπει, πριν από οποιαδήποτε ενέργεια τους, να ενημερώνονται από τις αρμόδιες υπηρεσίες και να χρησιμοποιούν, εφόσον το επιθυμούν, ειδικούς τεχνικούς συμβούλους. Έτσι, θα θέσουν σε λειτουργία μια σύγχρονη εταιρεία, θα εξασφαλίσουν την αδειοδότηση της επιχείρησής τους και θα αποφύγουν λάθη και σπατάλη χρόνου που επιφέρουν οικονομικές ζημιές. Η επιλογή του οικήματος που θα στεγάσει την επιχείρηση πρέπει να γίνεται έχοντας υπόψη ότι πρέπει να πληρούνται σε αυτό οι διατάξεις του Γενικού Οικονομικού Κανονισμού και δεν έχουν γίνει αυθαίρετες παρεμβάσεις ή επεκτάσεις της οικοδομικής άδειας του.

Σε σχέση με τις επιχειρήσεις τροφίμων όπου, για την ασφάλεια των παραγομένων τροφίμων εφαρμόζονται γενικά τα πρότυπα και οι αρχές του συστήματος HACCP, οι εταιρείες catering παρουσιάζουν κάποιες διαφορές που οδηγούν τους μελετητές στην μερική τροποποίηση των βασικών αρχών του HACCP ώστε να είναι αποτελεσματική η εφαρμογή τους. Οι διαφορές εστιάζονται κυρίως στο γεγονός ότι:

-Ενώ κατά βάση ο αριθμός των ατόμων που εξυπηρετούν είναι σχετικά μικρός, τα παραγόμενα είδη είναι πολλά, διαφορετικού είδους, σύστασης και τρόπου παρασκευής.

-Οι προμηθευτές πρώτων υλών είναι πολλοί και αλλάζουν συχνά

-Γίνονται συχνές αλλαγές προσωπικού.

Για τους λόγους αυτούς αποκτά ιδιαίτερη βαρύτητα η ορθή σχεδίαση των χώρων με αρχικό προσδιορισμό του διαγράμματος ροής των τροφίμων από την παραλαβή ως το σερβίρισμα, ώστε να υπάρχει η δυνατότητα προσδιορισμού και ελέγχου των κινδύνων που απειλούν τα τρόφιμα και να λαμβάνονται συγκεκριμένα μέτρα για την προφύλαξή τους.

Η διάταξη των χώρων πρέπει να ακολουθεί ένα συγκεκριμένο σχήμα όπως:

ΠΑΡΑΛΑΒΗ/ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ/ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ/ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ/ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ.

Σε κάθε διαμέρισμα από τα παραπάνω, μπορούν να προσδιορίζονται με ικανοποιητική ακρίβεια οι συγκεκριμένοι κίνδυνοι για τα τρόφιμα και να προβλέπονται συγκεκριμένοι τρόποι αντιμετώπισης τους. Κατά την σχεδίαση του καταστήματος θα πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να μην υπάρχει άμεση επικοινωνία των χώρων παρασκευής των τροφίμων με τους υπόλοιπους χώρους του τμήματος και ειδικά τους βοηθητικούς χώρους και τους χώρους υγιεινής. Η διέλευση για οποιονδήποτε λόγο, πελατών και μέσα από χώρους εργασίας εγκυμονεί κινδύνους για τα τρόφιμα και αποκλείεται.

Ο διαχωρισμός των χώρων μπορεί να γίνεται με πλίνθους(τούβλα)ή και με άλλα υλικά όπως γυψοσανίδες, με την προϋπόθεση να δομούνται με μόνιμο και ασφαλή τρόπο. Για τους χώρους όμως υγιεινής ή και άλλους χώρους με αυξημένη υγρασία όπως τους χώρους παρασκευής και πλύσης σκευών, πρέπει να αποφεύγονται τα υλικά που απορροφούν υγρασία.

Οι επιχειρήσεις catering πρέπει να διαθέτουν χώρους με ανάλογο με το είδος και τον κύκλο εργασιών τους ωφέλιμο εμβαδόν που δεν πρέπει να είναι μικρότερο από αυτό που προσδιορίζουν κατά ελάχιστο οι υγειονομικές διατάξεις. Οι επιφάνειες των τοίχων στους χώρους παρασκευής πρέπει να είναι απόλυτα λείες, ώστε να μην δημιουργούνται εστίες ανάπτυξης βακτηρίων και να παρέχουν την

δυνατότητα καλού καθαρισμού και απολύμανσης. Επίσης, θα πρέπει να είναι αδιαπότιστες από την υγρασία. Τα υλικά που προτείνονται για το σκοπό αυτό είναι:

-Επένδυση με πλακίδια εφυαλωμένης πορσελάνης, ανοιχτού χρώματος και απόλυτα επίπεδης επιφάνειας, σε ύψος τουλάχιστον δύο μέτρων από το δάπεδο. Η τοποθέτηση των πλακιδίων πρέπει να γίνεται με ελάχιστη απόσταση μεταξύ τους, η δε τοποθέτηση του ενδιάμεσου υλικού να γίνεται με ιδιαίτερη σπουδή ώστε να εξασφαλίζεται ενιαία, δίχως κοιλότητες, τελική επιφάνεια.

-Επένδυση με λαμαρίνα ανοξείδωτου χάλυβα, σε συνεχόμενη επιφάνεια και ικανού πάχους ώστε να αποφεύγονται οι στρεβλώσεις. Κατά την τοποθέτηση των ανοξείδωτων επιφανειών πάνω από πάγκους εργασίας θα πρέπει να αποφεύγονται οι ενώσεις.

-Αποκλείεται γενικά η χρήση υλικών που δεν εξασφαλίζουν αδιαπότιστες επιφάνειες όπως τα κεραμικά μη εφυαλωμένα πλακίδια, μοριοσανίδες, καθώς και η επένδυση με ξύλο οποιουδήποτε τύπου.

Ιδιαίτερη φροντίδα πρέπει να δίνεται στα σημεία ένωσης των τοίχων μεταξύ τους καθώς και με το δάπεδο ώστε να μην σχηματίζονται γωνίες που δυσχεραίνουν και καθιστούν αδύνατο τον καθαρισμό. Για το σκοπό αυτό συστήνεται η κατασκευή κοίλων γωνιών είτε με οικοδομικά υλικά είτε με ειδικές κοίλες γωνίες που διατίθενται στο εμπόριο.

Για τον χρωματισμό των τοίχων ή κατά την επιλογή των υλικών επένδυσης θα πρέπει να επιλέγονται ανοικτά χρώματα και κατά προτίμηση, το λευκό. Στην αίθουσα των δεξιώσεων μπορεί να χρησιμοποιούνται για διακοσμητικούς σκοπούς, πλήθος υλικών αρκεί να επιδέχονται καθαρισμό και μη διευκολύνουν τη συσσώρευση σκόνης και άλλων ρύπων αποκλεισμένων όμως των υφασμάτων.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η βασική αρχή της αποθήκευσης τροφίμων στα ψυγεία είναι ότι για κανένα λόγο δεν πρέπει να υπάρχει ανάμειξη μεταξύ τους. Γενικά, θα πρέπει να αποθηκεύονται σε ξεχωριστά ψυγεία ή διαμερίσματα, οι ομάδες τροφίμων:

- Α ύλες σε κλειστές συσκευασίες.
- Οπωρολαχανικά και φρούτα.
- Έτοιμες ύλες(σάλτσες, σαλάτες, μαγιονέζα κ.λ.π.)πάντα σε κλειστούς περιέκτες.
- Παρασκευασμένες τροφές.
- Ευαλλοίωτα γλυκίσματα
- Παγωτά
- Προϊόντα που συντηρούνται σε χαμηλή θερμοκρασία (κατεψυγμένα) σε κλειστές συσκευασίες.

Η συντήρηση των τροφίμων στα ψυγεία έχει βασικό σκοπό την αναστολή ανάπτυξης των παθογόνων βακτηρίων. Απαραίτητη προϋπόθεση φυσικά είναι:

- Να εξασφαλίζουν ομοιόμορφες θερμοκρασίες συντήρησης σε όλη τη μάζα των ευαλλοιώτων τροφίμων, ανάλογα με το είδος αυτών και πάντως όχι ανώτερες από τους 8 βαθμούς και πάντα ανάλογα με το είδος του τροφίμου.
- Να διαθέτουν αξιόπιστα όργανα ελέγχου της θερμοκρασίας, με ενδείξεις στο εξωτερικό τμήμα για να μπορούν να ελέγχονται συνεχώς.
- Να συντηρούνται σε τακτά χρονικά διαστήματα.
- Οι εσωτερικές επιφάνειες καθώς και τα ράφια και οι σχάρες να κατασκευάζονται από ανοξείδωτο χάλυβα για να μην οξειδώνονται

Ο χώρος πλύσης των σκευών και του εξοπλισμού πρέπει να αποτελεί ιδιαίτερο τμήμα στις εταιρείες catering, να είναι ανάλογος με τη δυναμικότητα της επιχείρησης και να βρίσκεται σε συνέχεια του χώρου παρασκευής. Για την πλύση των σκευών θα χρησιμοποιείται ειδικό σύστημα με αριθμό λεκανών ανεξάρτητα από την ύπαρξη επαγγελματικού πλυντηρίου σκευών, που θα τοποθετούνται στη σειρά.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΑΣΦΑΛΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ CATERING

A. Ατομική υγιεινή των εργαζομένων που χειρίζονται τρόφιμα

Δεν πρέπει να ξεχνιέται το πλύσιμο των χεριών κατά την διάρκεια της εργασίας και ειδικά :

- μετά την επίσκεψη στην τουαλέτα
- μετά το διάλλειμα, την κατανάλωση φαγητών ή το κάπνισμα
- μετά το φτέρνισμα ή το βήξιμο
- μετά την επαφή με τα μαλλιά, τη μύτη, το πρόσωπο ή το στόμα
- πριν και μετά τον χειρισμό νωπών τροφίμων
- μετά την χρήση χημικών καθαριστικών για τον καθαρισμό του εξοπλισμού
- μετά την απομάκρυνση σκουπιδιών
- μετά την επαφή με τα χρήματα

Εάν χρησιμοποιούνται γάντια θα πρέπει να αφαιρούνται πριν κάθε μια από τις παραπάνω ενέργειες ή να αλλάζουν μετά.

Η ενδυμασία του προσωπικού κατά την εργασία πρέπει να είναι κατάλληλη:

- καθαρή στολή εργασίας
- απομάκρυνση κοσμημάτων
- χρήση κατάλληλου καλύμματος των μαλλιών
- νύχια κομμένα, κοντά και καθαρά

B. Προετοιμασία των τροφίμων.

Το νωπό κρέας, κοτόπουλο, ψάρι μπορεί να έχουν πολλούς μικροοργανισμούς με αποτέλεσμα να αλλοιώνονται εύκολα όταν δεν συντηρηθούν σε κατάλληλες θερμοκρασίες. Είναι δυνατόν όμως να μολύνουν τα εργαλεία, τις επιφάνειες των πάγκων εργασίας αλλά τα χέρια μας κατά τους διάφορους χειρισμούς και έτσι να μεταφερθούν οι μικροοργανισμοί και στα άλλα τρόφιμα. Γι' αυτό απαιτείται σχολαστικό πλύσιμο των τροφίμων.

Γ. Απόψυξη των τροφίμων

- Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται μέσα σε κατάλληλα δοχεία ώστε τα υγρά τους να μη στάζουν και μολύνουν άλλα τρόφιμα.
- Πρέπει να αποψύχονται σε ειδικούς θαλάμους απόψυξης ή σε ψυγείο θερμοκρασίας 2-5 βαθμούς ή τοποθετούνται σε λεκάνη στην οποία τρέχει άφθονο κρύο νερό.
- Ποτέ δεν πρέπει να καταψύχονται τρόφιμα τα οποία έχουν αποψυχθεί, και να μην διατηρούνται τρόφιμα που έχουν αποψυχθεί για περισσότερο από δύο μέρες στο ψυγείο.

Σωστός τεμαχισμός των τροφίμων

- Πρέπει να χρησιμοποιούνται διαφορετικές επιφάνειες για τα νωπά προϊόντα και διαφορετικές για τα έτοιμα για κατανάλωση. -
- Ποτέ δεν πρέπει να τοποθετούνται έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα σε επιφάνειες που έχει ήδη τοποθετηθεί νωπό κρέας, κοτόπουλο, ψάρι ή νωπά λαχανικά.
- Πρέπει να χρησιμοποιούνται για τα νωπά προϊόντα επιφάνειες κοπής από τεφλόν με διαφορετικό χρωματισμό ανάλογα με το είδος του τροφίμου
Π.χ. κίτρινο για κοτόπουλο-πράσινο για λαχανικά-κόκκινο για κρέας-άσπρο για ψάρι.
- Να χρησιμοποιείται επιφάνεια κοπής από τεφλόν διαφορετικού χρώματος για έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα από εκείνη που χρησιμοποιείται για την κοπή νωπών τροφίμων
- Απαγορεύονται οι ξύλινες επιφάνειες στους πάγκους εργασίας
- Απαγορεύονται οι ξύλινες επιφάνειες στους πάγκους κοπής και επεξεργασίας τροφίμων.

Δ.Μαγείρεμα των τροφίμων.

- Τα τρόφιμα μαγειρεύονται και ψήνονται στη σωστή θερμοκρασία και στο σωστό χρόνο. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στο ψήσιμο του κοτόπουλου
- Τα κοτόπουλα που πρόκειται να γίνουν ψητά είναι προτιμότερο, μετά από ένα καλό πλύσιμο, να τοποθετούνται στο ψυγείο μέσα σε μια λεκάνη που περιέχει μαρινάδα με αλάτι λεμόνι και μυρωδικά.

-Εάν το φαγητό μετά το ψήσιμο πρέπει να διατηρηθεί ζεστό, τότε πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60 βαθμών.

Ε. Σερβίρισμα και συντήρηση των έτοιμων προς κατανάλωση φαγητών.

-Διατήρηση του μαγειρεμένου φαγητού σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60 βαθμών.

-Διατήρηση των τροφίμων σκεπασμένα ή τοποθετημένα σε μια βιτρίνα έκθεσης.

-Ανακάτεμα των τροφίμων ανά τακτά χρονικά διαστήματα ώστε να διατηρείται η θερμοκρασία

-Δεν πρέπει να αναμειγνύεται φρεσκομαγειρεμένο φαγητό με ήδη υπάρχον στη συντήρηση.

Z. Αναθέρμανση.

-Εάν χρειαστεί να αναθερμανθούν τρόφιμα που έχουν διατηρηθεί στο ψυγείο, θα πρέπει να ζεσταθούν τόσο που να αποκτήσουν θερμοκρασία μεγαλύτερη των 70 βαθμών στο κέντρο τους.

-Κανένα τρόφιμο που αλλοιώνεται γρήγορα δεν πρέπει να αναθερμανθεί δεύτερη φορά.

Πρέπει να καταστήσουμε σαφές ότι αν έχουν διατηρηθεί έτοιμα για κατανάλωση ευαλλοίωτα τρόφιμα(μαγειρευτά φαγητά, sandwich) κ.λ.π. σε θερμοκρασία μεταξύ 5-60 βαθμούς για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των 2 ωρών, τότε τα τρόφιμα πρέπει να απορρίπτονται.

ΟΙ ΜΕΓΑΛΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΟΥ CATERING

Hellenic Catering



Η HELLENIC CATERING ΑΕ, αποτελεί μια από τις μεγαλύτερες εταιρίες φαγητών και τροφίμων στον Ελλαδικό χώρο, και αναπόσπαστο κομμάτι του Κλάδου Υπηρεσιών Εστίασης και Ψυχαγωγίας. Συγκεκριμένα ο Κλάδος Υπηρεσιών Εστίασης και Ψυχαγωγίας διαθέτει το 97,88% της εταιρίας. Ιδρύθηκε το 1975 και ακολουθώντας την ανάπτυξη του Ομίλου, πήρε την σημερινή της μορφή το 1980 τροφοδοτώντας αρχικά κατ' αποκλειστικότητα τα εστιατόρια Goody's και από το 1994, και τα καταστήματα της αλυσίδας Flocafe, ενώ συγχρόνως δραστηριοποιήθηκε στο βιομηχανικό catering φτάνοντας σήμερα να είναι μια από τις σημαντικότερες αμιγώς ελληνικές εταιρίες στο συγκεκριμένο τομέα.

Η έδρα της βρίσκεται στη ΒΙ. ΠΕ Θεσσαλονίκης σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις συνολικής έκτασης 15.600 τ.μ. όπου εκτός των γραφείων στεγάζονται τα τμήματα παραγωγής κατεψυγμένων προϊόντων κρέατος ,ετοίμων προμαγειρεμένων κατεψυγμένων φαγητών, σαλατών και σαλτσών- dressings.

Παράλληλα, σε ιδιόκτητο χώρο 10.700 τ.μ. στην Παλλήνη Αττικής, λειτουργούν οι παραγωγικές μονάδες, προϊόντων ζύμης γλυκού και παγωτού της εταιρίας μας – μετά την ολοκληρωτική απορρόφηση της Εταιρίας Floca από την Hellenic Catering - καθώς και ένα σύγχρονο κέντρο αποθήκευσης και διανομής, για τις ανάγκες της διάθεσης στην Νότια Ελλάδα και τα νησιά.

Επενδύοντας στον ανθρώπινο παράγοντα η Hellenic Catering, απασχολεί 341 άτομα εργατοϋπαλληλικό προσωπικό φροντίζοντας σε συνεχή βάση για την ιατρική τους περίθαλψη, την επιμόρφωση αλλά και την ημερήσια σίτιση τους. Το 2004 δαπανήθηκαν για τα παραπάνω αναφερθέντα 327.414,23 €

Στην φιλοσοφία της Εταιρίας, επίσης είναι να επενδύει σε υποδομή για θέματα υγιεινής, ασφάλειας και ποιότητας έτσι ώστε τα προϊόντα της αλλά και οι εγκαταστάσεις της να αποτελούν μέτρο σύγκρισης για τις βιομηχανίες του κλάδου, πανευρωπαϊκά. Για αυτό και εφαρμόζει :

- Πιστοποιημένο Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (HACCP)
ΕΛΟΤ 1416 : 2000 - Αρ. 03.13/035
- Πιστοποιημένο Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας
ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2000 - Αρ. 02.03.02/241
- Πιστοποιημένο Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης
ΕΛΟΤ EN ISO 14001:1996 - Αρ. 04.03.02/029
- Πιστοποιημένο Σύστημα Διαχείρισης Υγιεινής & Ασφάλειας στην Εργασία
OHSAS 18001: 1999 - ΕΛΟΤ 1801:2002 - Αρ. 06.03.02/015

Αξίζει επίσης να σημειωθεί ότι η εταιρία αριθμεί ένα στόλο 67 φορτηγών – ψυγείων που παίζουν καταλυτικό ρόλο στην διασφάλιση των συνθηκών διακίνησης και παράδοσης των προϊόντων. Μέσα στο 2004 δαπανήθηκε το ποσό 30.000 € για τα μεταφορικά μέσα ολοκληρώνοντας έτσι την σταδιακή αντικατάσταση όλου του στόλου που είχε ξεκινήσει πριν μερικά χρόνια. Στοχεύοντας επίσης στην βελτίωση των παραγωγικών διαδικασιών η εταιρία προχώρησε σε αντικατάσταση μέρους και την προμήθεια νέου μηχανολογικού εξοπλισμού όλων των παραγωγικών της τμημάτων. Σημαντικότερη επένδυση αποτελεί η δημιουργία εκπαιδευτικού- πειραματικού κέντρου στις εγκαταστάσεις μας στην Παλλήνη Αττικής όπου δαπανήθηκε το ποσό των 230.000,00 € για την διαμόρφωση αλλά και τον εξοπλισμό του χώρου. Γενικότερα το σύνολο των επενδύσεων έφθασε το ποσό των 1.085.000 € για το 2004.

Συμβάλλοντας επίσης στην βελτίωση του κοινωνικού συνόλου,

αξίζει να σημειωθεί ότι μεταξύ άλλων, η Εταιρία, προσφέρει κάθε χρόνο τρόφιμα και φαγητά στο Ίδρυμα Τράπεζας Τροφίμων και στο Κέντρο Περιθάλψεως Παιδών «Αγ. Δημήτριος», και συγχρόνως συνεχίζει την υποστήριξη του προγράμματος του Ομίλου μας «arGoodaki», σε συνεργασία με το σωματείο «Μαζί για το παιδί» πραγματοποιώντας για το 2004 δωρεά ύψους 500.000 €

Η Hellenic Catering το 2004 προχώρησε σε δραστική ανανέωση του καταλόγου γλυκού και παγωτού με παράλληλη αναδιάρθρωση του καταλόγου των έτοιμων μαγειρεμένων γευμάτων. Με αυτό τον τρόπο στοχεύει στην πιο ολοκληρωμένη προσέγγιση των πελατών του HORECA (Hotel, Restaurant, Café), που αποτελεί βασικό κανάλι πώλησης, μέσω ενός δικτύου 43 συνεργατών σε όλη την Ελλάδα, παρέχοντας έτσι ολοκληρωμένες και ευέλικτες λύσεις στους επαγγελματίες του χώρου. Παράλληλα δραστηριοποιείται με νέες συνεργασίες στην παραγωγή private label. Εδραίωσε δε, την καθ' όλα επιτυχή συνεργασία της με την «Γενική Τροφίμων σε μια σειρά προϊόντων Τέλος, εξάγει κατεψυγμένα γεύματα αλλά και γύρο σε Βαλκανικές και Ευρωπαϊκές χώρες και συνεχίζει την εξαγωγή προϊόντων της σε Βουλγαρία και Κύπρο για τα καταστήματα Goodys&Flocafe.

Για το 2005 η εταιρία, θα συνεχίσει την προσπάθεια ενδυνάμωσης, στον χώρο του catering και ειδικότερα του Horeca, ενώ παραμένει πιστή στην ενδυνάμωση των σχέσεων της και με τα S/M που δραστηριοποιείται στους χώρους της «ζεστής γωνιάς». Πελάτες της είναι όλες οι μεγάλες αλυσίδες S/M αλλά και μια πληθώρα μικρότερων αλυσίδων.

Στον χώρο της ακτοπλοΐας Αιγαίου και Αδριατικής συνεχίζει να είναι ο κυρίαρχος «παίκτης» σερβίροντας με όλη την γκάμα των προϊόντων της τις μεγαλύτερες ακτοπλοϊκές εταιρίες.

TOTTHΣ CATERING



Η εταιρία TOTTHΣ Class Catering Services με σαράντα χρόνια ενεργής παρουσίας στον χώρο του catering και της διοργάνωσης εκδηλώσεων έχει φέρει εις πέρας αμέτρητες δεξιώσεις με τεράστια επιτυχία.

Η πολύχρονη και ξεχωριστή παρουσία της εταιρίας στη διοργάνωση γαμήλιων δεξιώσεων ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις σας για ποιότητα, μοναδική αισθητική και απaráμιλλες γεύσεις.

Η εταιρία διαθέτει μια ομάδα καταξιωμένων επαγγελματιών με μεγάλη εμπειρία στην οργάνωση εκδηλώσεων και βαθιά γνώση της αγοράς που θα συνεργαστεί μαζί σας για να μελετήσει τις απαιτήσεις σας και θα εκτελέσει με απόλυτο επαγγελματισμό, συνέπεια και διάθεση ότι συμφωνήσετε με σκοπό να είναι η δική σας δεξίωση η ωραιότερη.

Επιπλέον η εταιρία διαθέτει δυο δικούς της χώρους, το Terra di Totti και τον Ναυτικό Όμιλο Θεσσαλονίκης αλλά έχει και πολλές συνεργασίες με κτήματα και άλλες αίθουσες έτσι ώστε σας δίνει απεριόριστες επιλογές για να διαλέξετε.

Αν ψάχνετε πρωτοποριακές ιδέες, αν θέλετε να υλοποιήσετε μια δική σας μοναδική ιδέα, αν θέλετε μοναδικές γεύσεις, menu που θα μείνουν αξέχαστα, σέρβις υψηλών προδιαγραφών και αν θέλετε να έχετε επιλογές, τότε η εταιρία TOTTHΣ μαζί με εσάς θα πραγματοποιήσει ότι φανταστήκατε.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ CATERING

Οι εταιρείες catering για την αποτελεσματική λειτουργία τους εξοπλίζονται με τα πλέον σύγχρονα μέσα εξοπλισμού έτσι ώστε η ποιότητα συντήρησης και παραγωγής των παρεχόμενων τροφίμων να φτάνει τον μέγιστο βαθμό.

Ο μηχανολογικός εξοπλισμός που χρησιμοποιούν οι επιχειρήσεις catering καλύπτει όλο το φάσμα κοπής, άλεσης, μύξης, ψησίματος, συσκευασίας, συντήρησης και μεταφοράς των προϊόντων.

Διαθέτονται μηχανήματα τεμαχισμού, άλεσης, κοπής, φούρνοι, καταψύκτες, ψυγεία, αυτοκίνητα ψυγεία κ.α.

Παρακάτω παρατίθενται εικόνες του εξοπλισμού των εταιρειών.



φούρνος για ψήσιμο κοτόπουλου.

Ηλεκτρικό grill



Ολοκληρωμένη εγκατάσταση



Ψυκτικός θάλαμος.



Κάθετος θάλαμος με βιτρίνα



πλυντήρια



salad bar



πολτοποιητής



Ψυγείο-βιτρίνα κρασιών



ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΜΕΝΟΥ

A. Πρόταση menu για γαμήλια δεξίωση

ΥΠΟΔΟΧΗ

Σαγκρία ή fruit punch

ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ

Κοτόπουλο γλυκόξινο με ζουλιέν λαχανικών

ΣΑΛΑΤΑ

Πανδαισία λαχανικών(ατομική)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ-ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Φιλετάκια μενταγιόν χοιρινό με σάλτσα μουστάρδας

Ριζότο μανιτάρια-κόκκινη πιπεριά

Καρότο, κουνουπίδι, κολοκυθάκι(ατμού)

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ

Γραβιέρα, ροκ-φορ, φέτα, έμενταλ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Τούρτα γάμου

ΠΟΤΑ

Λευκό και κόκκινο κρασί εμφιαλωμένο

Αναψυκτικά, μεταλλικό νερό

Κοστολόγηση: 30 ευρώ το άτομο

B. Πρόταση menu για buffet

ΥΠΟΔΟΧΗ

Kir royal

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

*Τυρόπιτα παραδοσιακή
Χορτόπιτα παραδοσιακή
Μελιτζανοσαλάτα*

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

Σαλάμι αέρος, ζαμπόν, γαλοπούλα, μορταδέλα

ΣΑΛΑΤΕΣ

*Χωριάτικη
Ρόκα-παρμεζάνα
Πανδαισία λαχανικών
Πατζαροσαλάτα*

B.B.Q

*Κοτόπουλο φιλέτο
Μπιφτέκι σχάρας
Ψαρονέφρι σχάρας
Λουκάνικο χωριάτικο*

ΚΑΡΒΙΓΚ

*(κοπή στο buffet παρουσία του πελάτη)
Βιρτζίνια χαμ*

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ- ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

*Σπανάκι σουφλέ
Πέννες με σάλτσα ντομάτας και βασιλικό*

ΠΟΤΑ

*Κόκκινο-λευκό κρασί εμφιαλωμένο
Αναψυκτικά, μεταλλικό νερό*

Ενδεικτικό επταήμερο menu σε buffet

Για να καλύψουμε τις ανάγκες των πελατών χωρίς να επαναλαμβάνουμε συνεχώς τα ίδια προϊόντα, υπολογίζουμε ότι οι ανάγκες σε κρέατα, πουλερικά και ψάρια για τα δεύτερα πιάτα είναι οι ακόλουθες:

- μοσχάρι 4 φορές την εβδομάδα
- χοιρινό 4 φορές την εβδομάδα
- κιμάς 4 φορές την εβδομάδα
- αρνί 4 φορές την εβδομάδα
- κοτόπουλο 4 φορές την εβδομάδα
- γαλοπούλα 2 φορές την εβδομάδα
- ψάρι 6 φορές την εβδομάδα

Από τα ανωτέρω εξαιρούνται οι καθρέπτες και τα stands.

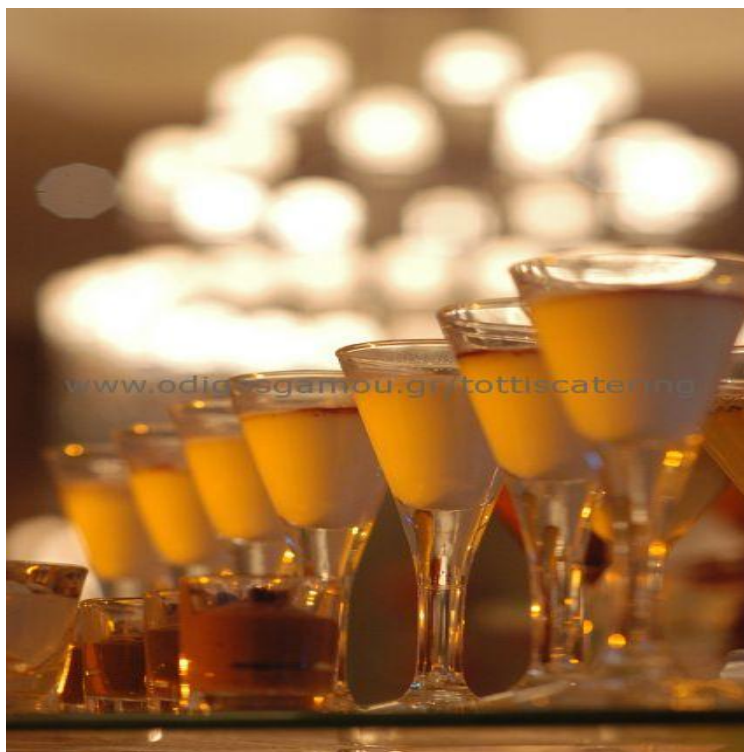
Τα εδέσματα που πρέπει να παρουσιάζονται σε ένα buffet ανά γεύμα είναι:

- σούπα
- τρία πρώτα πιάτα
- δύο δεύτερα πιάτα
- τρεις γαρνιτούρες
- ένας καθρέπτης
- τέσσερις σαλάτες απλές
- δυο σαλάτες σύνθετες
- καθρέπτης τυριών
- τρία γλυκά
- παγωτά διάφορα
- ποικιλία φρούτων

Ενδεικτικά παρατίθενται εικόνες από εκδηλώσεις catering, δεξιώσεις γάμων, συνέδρια , παιδικά πάρτι, χώροι κ.τ.λ.













ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ-ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΟΥ CATERING ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ

Ο κλάδος του catering παρουσιάζει ανοδική πορεία τα τελευταία χρόνια στην εγχώρια αγορά.

Στο συγκεκριμένο κλάδο δραστηριοποιούνται αφ' ενός μεν εξειδικευμένες επιχειρήσεις, αφ' ετέρου δε επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται παράλληλα και σε άλλους τομείς (για παράδειγμα, ζαχαροπλαστεία, εστιατόρια, ξενοδοχειακές επιχειρήσεις κ.ά).

Η αυξητική ζήτηση που παρατηρείται στην αγορά για παροχή υπηρεσιών catering από οργανωμένους φορείς, στα πλαίσια της σταδιακής διαφοροποίησης των καταναλωτών από τις παραδοσιακές συνήθειες σε σύγχρονες επισιτιστικές λύσεις, αλλά και η διευρυνόμενη ζήτηση από επιχειρηματικούς και άλλους φορείς, δημιουργούν το κατάλληλο κλίμα για την ανάπτυξη του κλάδου, όπως προκύπτει από σχετική κλαδική μελέτη που εκπόνησε ο Τομέας Μελετών & Συμβούλων Διοίκησης της ICAP.

Τα σχετικά χαμηλά εμπόδια εισόδου των επιχειρήσεων στον κλάδο του catering, τα οποία επιτρέπουν ως ένα βαθμό την είσοδο και ορισμένων επιχειρήσεων οι οποίες δεν διαθέτουν την απαιτούμενη τεχνογνωσία και οργάνωση ή ακόμη και κάποιων που δεν πληρούν τις κατάλληλες προδιαγραφές, σε συνδυασμό με τους ανεπαρκείς και ελλιπείς ελέγχους των αρμόδιων φορέων, οξύνουν τον ανταγωνισμό μεταξύ των επιχειρήσεων και δημιουργούν προβλήματα, δημιουργώντας ενίοτε αρνητική εικόνα για τον κλάδο. Ένα ακόμη πρόβλημα για τις επιχειρήσεις του κλάδου αποτελεί η έλλειψη εξειδικευμένου προσωπικού.

Σύμφωνα με αποτελέσματα μελετών το συνολικό μέγεθος της εγχώριας αγοράς catering ακολούθησε ανοδική πορεία την περίοδο 1997-2004 με μέσο ετήσιο ρυθμό μεταβολής 11,3%. Το 2004 η αγορά αυξήθηκε κατά 21,2% σε σχέση με το 2003, λόγω της μεγάλης αύξησης της ζήτησης υπηρεσιών catering, εξ αιτίας της διοργάνωσης των Ολυμπιακών Αγώνων.

Το 2005 η συνολική αγορά εκτιμάται ότι παρουσίασε μείωση σε σχέση με το προηγούμενο έτος. Συγκεκριμένα, το μεγαλύτερο μερίδιο το 2005 εκτιμάται ότι απέσπασε η κατηγορία του catering δεξιώσεων (47%) συμπεριλαμβανομένου του ξενοδοχειακού και του μη ξενοδοχειακού catering. Ακολούθησε η κατηγορία του βιομηχανικού catering (33%) και το αεροπορικό catering με ποσοστό 20% (περιλαμβάνοντας το in flight catering και την εκμετάλλευση κυλικείων).

Όσον αφορά στην εξέλιξη της αγοράς του συγκεκριμένου κλάδου, η διοργάνωση των Ολυμπιακών Αγώνων της Αθήνας το 2004 έδωσε σημαντική ώθηση κυρίως στην αγορά του βιομηχανικού catering. Το γεγονός αυτό έδωσε τη δυνατότητα στις επιχειρήσεις του κλάδου να αποκτήσουν πρόσθετη εμπειρία και τεχνογνωσία, συμμετέχοντας στην τροφοδοσία των ολυμπιακών εγκαταστάσεων, είτε άμεσα, είτε έμμεσα με τη μορφή κοινοπραξίας.

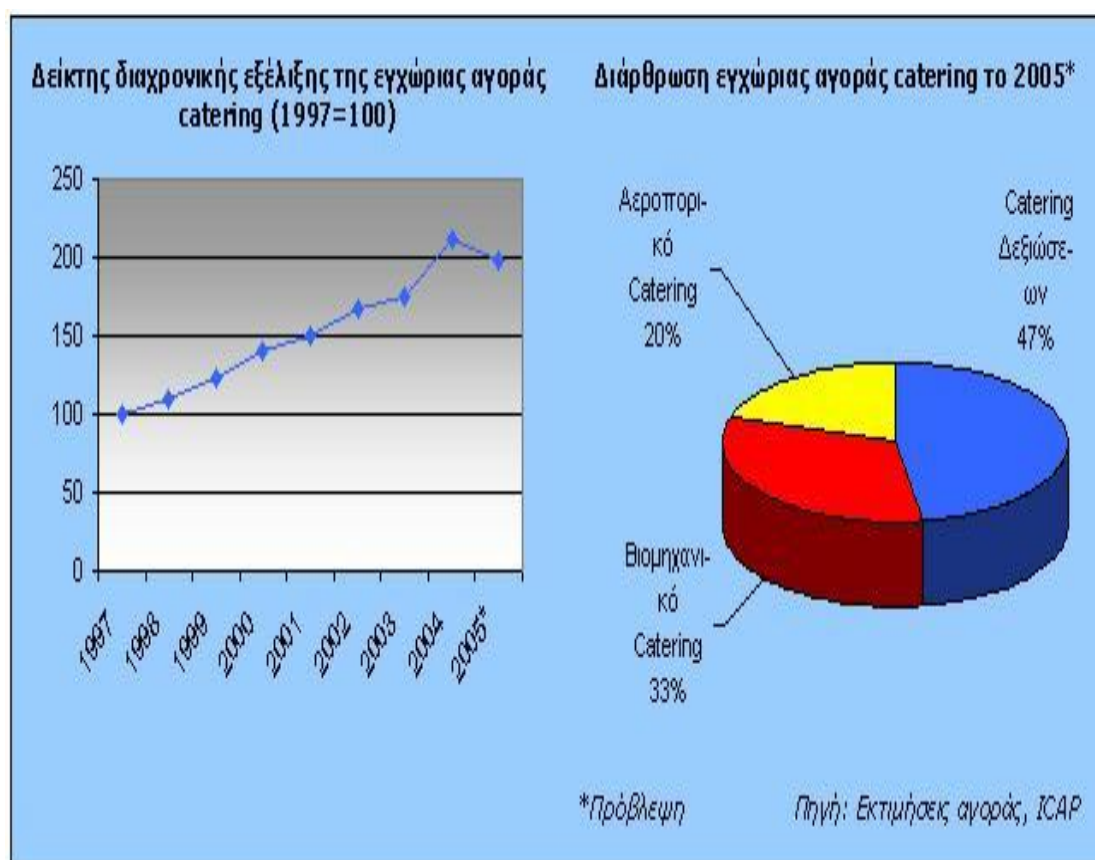
Ο τομέας του βιομηχανικού catering παρουσιάζει αυξητική εξέλιξη, καθώς διευρύνεται ο αριθμός ιδιωτικών επιχειρήσεων και δημοσίων οργανισμών οι οποίοι ενδιαφέρονται για τη σίτιση του προσωπικού τους, ειδικότερα δε για την ανάθεση της συγκεκριμένης λειτουργίας σε τρίτους, επί συβάσει. Το μέγεθος της αγοράς του βιομηχανικού catering το 2005 διαμορφώθηκε σε συγκριτικά χαμηλότερα επίπεδα σε σχέση με το 2004, εν συνεχεία δε ακολούθησαν και πάλι ικανοποιητικοί αυξητικοί ρυθμοί, δεδομένου ότι υφίστανται σημαντικά περιθώρια ανάπτυξης.

Η αγορά του catering δεξιώσεων θεωρείται επίσης ανοδική, καθώς παρατηρείται αύξηση της ζήτησης από ιδιώτες και επιχειρήσεις, για τη διοργάνωση εκδηλώσεων, όπως και αύξηση του αριθμού των συνεδρίων, ημερίδων ή παρουσιάσεων, γεγονότων που πραγματοποιούνται στα πλαίσια της έμφασης που αποδίδεται στις δημόσιες σχέσεις. Η συγκεκριμένη αγορά προβλέπεται να σημειώσει μικρή άνοδο το 2007(της τάξης του 2%-3% έναντι του προηγούμενου έτους).

Όσον αφορά στον τομέα του αεροπορικού catering, η διοργάνωση των Ολυμπιακών Αγώνων δεν απέφερε τα αναμενόμενα οφέλη, καθώς η επιβατική κίνηση στο Αεροδρόμιο των Αθηνών ήταν μικρότερη των προσδοκιών, ενώ σε ορισμένα περιφερειακά αεροδρόμια της χώρας παρουσιάστηκε ακόμη και μείωση της

τουριστικής κίνησης. Το 2007 δεν αναμένεται να εμφανίσει αξιόλογη μεταβολή, υπό τις παρούσες συνθήκες.

Παρακάτω παραθέτουμε τα αποτελέσματα της πορείας του κλάδου catering υπό μορφή πίνακα.



ΠΗΓΕΣ

Μελέτη περί catering. Τομέας μελετών και συμβούλων διοίκησης της ICAP

Catering-ιστορική αναδρομή (άρθρο στον επενδυτή)

Εκδόσεις του Ε.Φ.Ε.Τ περί υγιεινής-και κανόνων ασφαλείας

Το catering στον τουρισμό Εκδόσεις Καστανιώτη

Ενημερωτικά στοιχεία και έντυπα εταιρειών catering

Internet

