



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

**ΘΕΜΑ: Διοίκηση Εστιατορίου, Μελέτη Περίπτωσης:
Εστιατόρια που παρουσιάζουν ιδιομορφίες
(Θεματικά Εστιατόρια)**

ΦΟΙΤΗΤΗΣ: Νικόλαος Ράμος

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ: Λάζαρη Χρυσούλα

**ΠΑΤΡΑ
ΙΟΥΝΙΟΣ 2008**

Αφιερωμένο στην Αδερφή μου Ολυμπία

Ευχαριστώ τους φίλους και συμφοιτητές μου Κώστα και Γαβριέλα, τον φίλο μου Νικόλα, την εισηγήτρια κ Λάζαρη Χρυσούλα. Τους γονείς μου.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Περιεχόμενα	3
Εισαγωγή.....	6
1. Χώροι εξοπλισμός εστιατορίου.....	8
1.1. Χώροι εργασίας του Εστιατορίου.....	8
1.1.2. Ο Χώρος παραγωγής (κουζίνα).....	9
1.1.3. Ο Χώρος υπηρεσίας (office).....	11
1.2. Ο Εξοπλισμός του Εστιατορίου.....	11
1.2.1 Τα Έπιπλα.....	12
1.2.2. Επιτραπέζια Σκεύη.....	19
1.2.3. Ιματισμός.....	21
1.2.4. Ο Φωτισμός.....	25
2 Αρχές Υγιεινής.....	26
2.1. Γενική προσέγγιση.....	26
2.2. Η Υγιεινή στο χώρο των καταστημάτων.....	28
2.3. Ο Υγειονομικός έλεγχος.....	29
2.4. Οι αλλοιώσεις των τροφίμων.....	31
2.5. Μικροοργανισμοί και Μολύνσεις.....	33
2.6. Προληπτική Υγιεινή και ατομική καθαριότητα.....	35
2.7. Η Υγιεινή στα εστιατόρια με τον ισχύοντα κανονισμό.....	36
2.8. Η Υγιεινή στους χώρους και τις εγκαταστάσεις	37
2.9. Η Υγιεινή στον εξοπλισμό	48
2.10. Η Υγιεινή στον ιματισμό	50
2.11. Η Υγιεινή στα τρόφιμα.....	52
2.12. Η Υγιεινή του Προσωπικού.....	53
3. Θεματικά Εστιατόρια	55
3.1 Κατηγορίες Εστιατορίων Θέματος.....	56
3.1.1.Εστιατόρια απλού Θέματος.....	57
3.1.2. Εστιατόρια παροδικού Θέματος.....	57
3.1.3. Εστιατόρια Εθνικού Θέματος.....	58
3.2. Ποιότητα ή Ιδιαιτερότητα.....	58
3.3. Κριτήρια επιλογής Θεματικών Εστιατορίων.....	59
3.4. Εξέλιξη και όχι Επανάσταση.....	60
4. Έρευνα.....	62
4.1. Μεθοδολογία	62
4.2. Το δείγμα.....	62
4.3. Επιλογή του δείγματος.....	62

4.4. Στόχος	63
4.4. Παρουσίαση Εστιατορίων	64
A) Hard Rock Café.....	64
B) Dance Le noir.....	69
Γ) The Bubba Gump Shrimp CO.....	77
Δ) Rainforest Café.....	86
E) Αρχαίων Γεύσεις.....	96
Συμπέρασμα.....	104
Παράρτημα.....	106
Βιβλιογραφία	116

Εισαγωγή

Ένα από τα βασικά ένστικτα του πρωτόγονου ανθρώπου αποτελεί η τροφή. Έχοντας ως οδηγό τούτο το ένστικτο έπαιρνε από κάθε προϊόν φυσικής σύστασης ή τεχνικής παρασκευής, την ποσότητα και την ποικιλία που περιείχαν όλα εκείνα τα απαραίτητα συστατικά για την για την πλήρη ανταλλαγή της ύλης, για την επιτέλεση όλων των φυσιολογικών λειτουργιών του για την συντήρηση και την διαίωνιση του.

Με το πέρασμα των αιώνων τούτη η καθημερινή ανάγκη εκπολιτίστηκε. Στα ομηρικά χρόνια το φαγητό ήταν κυρίως κρέας, ψωμί, κρασί και άλλα βασικά προϊόντα όπως γάλα, τυρί, μέλι, λαχανικά τα οποία σέρβιραν σε πήλινα ή μεταλλικά πιάτα με συνοδεία μόνο μαχαιριών.

Στην Αρχαϊκή περίοδο το φαγητό δεν ήταν ποσοτικά άλλα ποιοτικά καλύτερο. Η σύνθεση των γευμάτων αποτελείτο από μικρά κομμάτια κρέας και ζωμό, και άλλα προϊόντα όπως μέλι, ξηροί καρποί, τυρί, κρεμμύδια, σκόρδα, γλύκες και αλμυρές πίτες. Το κρασί ήταν νερωμένο, γλυκό και αρωματικό και το έπιναν στο τέλος του συμποσίου, που γίνονταν σε χώρους μεγάλους με διάταξη επικλινών ντιβανιών.

Στη Ρωμαϊκή εποχή το γεύμα συνήθως σερβιριζόταν σε ξεχωριστό χώρο του σπιτιού που ονομαζόταν “τρίκλινο” λόγω του ότι υπήρχαν τριθέσιες κλίνες. Σε μεγαλύτερα συμπόσια μπορούσαν να διαταχθούν σε εξαθέσιες ή επταθέσιες μεγάλες κλίνες και τα εδέσματα μεταφέρονταν σε τραπέζια στο κέντρο αυτής της διάταξης. Τα εδέσματα αυτά ήταν πλούσια ορεκτικά, ψητά και φρούτα.

Το τραπέζι όπου έτρωγαν οι Βυζαντινοί λεγόταν “τάβλα”. Είχε σχήμα στρογγυλό ή τετράγωνο και είχε πρακτική σημασία γιατί συνήθιζαν να τοποθετούν στη μέση την πιατέλα με τα φαγητά έτσι ώστε οι καθήμενοι να απέχουν εξίσου. Την περίοδο αυτή πρωτοεμφανίζεται το

τραπεζομάντιλο το οποίο ήταν και ένδειξη της οικονομικής θέσης του οικοδεσπότη, καθώς επίσης και των πιρουνιών τουλάχιστον στην Αυτοκρατορική αυλή. Τα πιρούνια αυτά στην αρχή έμοιαζαν με σουβλιά, μετά ήταν δίχειλα, έπειτα τρίχειλα και τέλος τετράχειλα κατασκευασμένα από σίδηρο ή κασσίτερο και αργότερα από άργυρο ή χρυσό.

Τα γεύματα αποτελούνταν συνήθως από δύο μέρη δηλαδή το κυρίως γεύμα από διάφορα κρέατα παρασκευασμένα με ποικίλους τρόπους και τα επιδόρπια όπως γλυκίσματα ή φρούτα και ξηρούς καρπούς. Το σερβίρισμα γινόταν από προσωπικό διαφορετικής βαθμίδας δηλαδή την πρώτη ίσως μορφή ιεραρχίας σ' αυτόν τον τομέα. Τα φαγητά πρωτοσερβίρονταν από αριστερά και ο επικεφαλής "Δομεστικής", που θα μπορούσε σήμερα να έχει τη θέση του "Maitre d' hotel", επέβλεπε τη διαδικασία.

Για το σερβίρισμα του κρασιού υπήρχε ο Οινοχόος, με αποκλειστική ευθύνη το συμπλήρωμα των ποτηριών με κρασί.

Στα χρόνια της Αναγέννησης τα γεύματα ήταν δύο. Ένα στις δέκα το πρωί περίπου και το άλλο στις πέντε το απόγευμα. Ήταν πλούσια, ιδιαίτερα στις αριστοκρατικές αυλές, με περιφερόμενα φαγητά σε δίσκους και με τη συνοδεία ελαφριών κρασιών και μύρα που πρωτοκάνει την εμφάνιση της σ' αυτήν την εποχή.

Η ταβέρνα COLE' S ORDINARY στη Βοστώνη αναφέρεται ως η πρώτη επισιτιστική εκμετάλλευση που ιδρύθηκε από τον S. COLE το 1634 στις Αμερικανικές αποικίες τότε στην Αγγλία.

Κάποιοι επιχειρηματίες της εποχής στην Γαλλία(1765), εκμεταλλεύτηκαν τις συνθήκες αυτές προσφέροντας την ίδια ώρα και στο συγκεκριμένο χώρο, γεύμα. Οι άνθρωποι αυτοί, μπορούμε να πούμε με βεβαιότητα ότι ήταν οι πρώτοι εστιάτορες(Restaurateurs).

Το περίφημο ‘DELMONICO’ S RESTAURANT’ λειτούργησε στη Νέα Υόρκη το 1827, ενώ οι εστιατορικές αλυσίδες και τα ‘DRIVE IN’ στις αρχές του 1900.

Η μορφή ‘FRANCHISE’ που είναι τόσο διαδεδομένο στις μέρες μας, έκανε την εμφάνιση της στη δεκαετία του 1960. Από το 18^ο και μετά η ευχαρίστηση του τραπέζιου είναι παράλληλα αίσθηση των γεγονότων και των εκδηλώσεων που συνοδεύουν το γεύμα. Η απόλαυση του φαγητού είναι πραγματική και άμεση ανάγκη που ικανοποιείται με κάθε τρόπο συμβατό άλλες και άλλες πρωτότυπο.

Δείγμα της υπέρβασης που ασκεί ο άνθρωπος πάνω στον όρο ‘‘τροφή’’ είναι οι λέξεις ενός ‘καλοφαγά’. ‘Το πιο καλό πιάτο της γης είναι μόνο τόσο καλό, όσο ο τρόπος με τον οποίο σερβίρεται’.

Ακολουθώντας τα παραπάνω ανάγεται το απλό μαγείρεμα σε τέχνη τη ‘‘γαστρονομική’’ και ανά το κόσμο δημιουργούνται πρωτοπόροι – τολμηροί χώροι εστιάσεις προς τέρψη, θαυμασμό και ανάλυση.

1. Χώροι – Εξοπλισμός εστιατορίου.

1.1 Οι χώροι εργασίας του εστιατορίου.

Η δημιουργία του εστιατορίου προϋποθέτει κατάλληλη κτιριακή υποδομή με ανάλογη διαμόρφωση χώρων, ώστε να εξυπηρετούνται τόσο

οι λειτουργικές ανάγκες της επιχείρησης όσο και οι πελάτες, οι απαραίτητοι χώροι για την καλή λειτουργία του εστιατορίου είναι:

- Ο χώρος παραγωγής (κουζίνα).
- Ο χώρος διάθεσης ή πώλησης (κυρίως εστιατόριο).
- Ο ενδιάμεσος χώρος υπηρεσίας που δημιουργείται μεταξύ της κουζίνας και του κυρίως εστιατορίου, γνωστός και ως office.

1.1.1. Ο χώρος παραγωγής (κουζίνα)

Στην κουζίνα τοποθετούνται οι συσκευές, τα μηχανήματα και όλος ο απαραίτητος εξοπλισμός για την επεξεργασία των πρώτων υλών και την παραγωγή των εδεσμάτων. Υπάρχουν επίσης και οι απαραίτητοι αποθηκευτικοί χώροι. Η διάταξη των συσκευών και των μηχανημάτων, η διάνοιξη των διαδρόμων ροής των πρώτων υλών και του προσωπικού, και γενικότερα η όλη οργάνωση γίνεται με βάση τις εργασίες που πρέπει να εκτελούνται σε κάθε τμήμα της κουζίνας, δηλαδή:

- Την προμήθεια και την αποθήκευση των πρώτων υλών.
- Την επεξεργασία των πρώτων υλών.
- Την Παρασκευή (μαγείρεμα)
- Το χωρισμό των ποσοτήτων των εδεσμάτων σε μερίδες (μεριδοποίηση)
- Τη διάθεση / διανομή των εδεσμάτων
- Τις συμπληρωματικές εργασίες (πλύσιμο σκευών, καθαρισμός χώρου κτλ.)

Στο χώρο της κουζίνας υπάρχει επίσης ιδιαίτερο γραφείο για τον υπεύθυνο καθώς και γραφείο για τον έλεγχο των προϊόντων που διατίθενται στο κυρίως εστιατόριο.

1.1.2. Ο χώρος διάθεσης / πώλησης (κυρίως εστιατόριο)

Στο χώρο αυτό διατίθενται τα εδέσματα που παράγονται στην κουζίνα. Επίσης διατίθενται ποτά, αλκοολούχα ή μη, γλυκίσματα, φρούτα και γενικότερα ό,τι είναι προς πώληση. Στην τραπεζαρία αναπτύσσεται ο εξοπλισμός των επίπλων με τέτοιο τρόπο ώστε να παρέχει σωστή λειτουργικότητα στο εργαζόμενο προσωπικό αλλά και άνεση στους πελάτες.

Η αντίληψη για όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ικανοποίηση του πελάτη πρέπει να κυριαρχεί στη χώρο αυτό. Αυτό δεν αφορά μόνο την δημιουργία ευχάριστης ατμόσφαιρας, η οποία παίζει σημαντικό ρόλο στη διατήρηση φήμης του εστιατορίου. Η έννοια της παροχής υπηρεσιών ποιότητας προσδιορίζει μία σειρά από ενέργειες που γίνονται με σκοπό να καλύψουν στο μέγιστο και με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τις ανάγκες των πελατών. Για παράδειγμα, απαραίτητη είναι η σωστή θερμοκρασία στο χώρο (προϋποθέτει την ύπαρξη και λειτουργία κλιματιστικών μηχανημάτων), η καθαρή ατμόσφαιρα (προϋποθέτει την ύπαρξη και λειτουργία συστήματος εξαερισμού), ο ωραίος φωτισμός, η ύπαρξη βεστιαρίου, η άψογη εμφάνιση και η ευγενική συμπεριφορά του προσωπικού, η σωστή μεταφορά και η σωστή τεχνική παράθεση των εδεσμάτων στον πελάτη, η καθαρή τουαλέτα (που πρέπει επίσης να διαθέτει παροχή ζεστού και κρύου νερού, σαπούνι και καθαρή πετσέτα

για το πλύσιμο των χεριών, μεγάλο καθρέπτη και εταζέρα, για να τοποθετούν εκεί οι πελάτες τα προσωπικά τους είδη όσο παραμένουν στο χώρο). Αυτά είναι μερικά μόνο στοιχεία από εκείνα που συνθέτουν τη λεγόμενη «συνολική προσφορά υπηρεσιών ποιότητας», με την οποία επιτυγχάνεται η προσωπική ικανοποίηση του πελάτη καταναλωτή.

1.1.3. Ο χώρος υπηρεσίας (office)

Το office είναι ένας βοηθητικός χώρος που βρίσκετε μεταξύ της τραπεζαρίας και της κουζίνας. Σε αυτό τον χώρο λαμβάνουν χώρο διάφορες εργασίες οι οποίες δεν πρέπει να γίνονται αντιληπτές από τον πελάτη, όπως για παράδειγμα η απόθεση του χρησιμοποιηθέντος ιματισμού, η αποθήκευση ειδών καθαρισμού, η τακτοποίηση των λουλουδιών κλπ. Το office διαθέτει ράφια και ντουλάπες με συρτάρια, που εκεί φυλάσσονται τα διάφορα σκεύη καθημερινής χρήσης που είναι απαραίτητα για τις εργασίες και την λειτουργία του εστιατορίου. Επίσης, η παρεμβολή του office εμποδίζει να εισέρχονται οσμές από την κουζίνα προς την τραπεζαρία όταν ανοίγουν και κλείνουν οι πόρτες.

1.2. Ο εξοπλισμός του εστιατορίου

Η ατμόσφαιρα και ο εξοπλισμός του εστιατορίου είναι η πρώτη εντύπωση που αποκομίζει ο πελάτης όταν εισέρχεται στο εστιατόριο. Έτσι, η επιλογή του κατάλληλου εξοπλισμού αποτελεί ένα σημαντικό παράγοντα που συντελεί στην επιτυχία του εστιατορίου ως επιχείρηση. Ο εξοπλισμός του εστιατορίου περιλαμβάνει τα έπιπλα τον ιματισμό και τα σκεύη και η επιλογή αυτών καθορίζεται από:

- Τον τύπο των πελατών
- Τα σημεία που θα τοποθετηθούν τα διάφορα είδη του
- Το αρχιτεκτονικό σχέδιο του χώρου της τραπεζαρίας
- Το είδος του σέρβις που προσφέρεται
- Τα χρήματα που μπορεί να διαθέσει η επιχείρηση

1.2.1. Τα έπιπλα

Τα έπιπλα του εστιατορίου είναι τα τραπέζια (στρογγυλά, τετράγωνα, παραλληλόγραμμα), οι σκευοθήκες (table de service), τα βοηθητικά σκεύη σερβιρίσματος (gueridon), τα καθίσματα και διάφορα άλλα.

α) Τραπέζια

Η τοποθέτηση τους πρέπει να γίνεται σε προκαθορισμένα σημεία, για να για να υπάρχει πάντα η ωφελιμότερη κάλυψη του διαθέσιμου χώρου. Τα τραπέζια μπορεί να μην έχουν ίδιες διαστάσεις ή σχήμα, ώστε να μπορούν να εξυπηρετήσουν παρέες δύο, τεσσάρων, έξι ή οκτώ ατόμων. Συχνά γίνονται προεκτάσεις, ώστε να δημιουργηθούν μεγαλύτερα τραπέζια με ποικιλία σε σχήματα, που δίνουν λύσεις σε περιπτώσεις ειδικών συνεστιάσεων ή εκδηλώσεων. Γίνεται αντιληπτό ότι αν τα τραπέζια έχουν ίδιες διαστάσεις, τότε ελαχιστοποιούνται πολλά λειτουργικά προβλήματα.

Σε πολλές περιπτώσεις και ανάλογα με την μορφή και τους στόχους της επιχείρησης, η επιφάνεια των τραπεζιών μπορεί να καλύπτεται από πλαστικοποιημένα αφρό και να έχει κολλημένη τσόχα, η οποία μπορεί να

είναι ανθεκτική στη φωτιά, έτσι ώστε το τραπεζομάντιλο να μη γλιστρά όπως θα γλιστρούσε σε ένα γυαλισμένο ξύλινο τραπέζι, ενώ παράλληλα να ελαττώνεται ο ήχος από την πορσελάνη και τα μαχαιροπίρουνα όταν τοποθετούνται στο τραπέζι. Τα τραπέζια έχουν περίπου για ακόλουθες διαστάσεις:

- Τραπέζια τετράγωνα για δύο άτομα, με πλευρά 0,65 μέτρα.
- Τραπέζια τετράγωνα για τέσσερα άτομα, με πλευρά 0,90 - 1 μέτρο.
- Τραπέζια παραλληλόγραμμα τεσσάρων θέσεων (οι πελάτες κάθονται στις δύο πλευρές), με διαστάσεις 1,20 χ 0,75 μέτρα.
- Τραπέζια παραλληλόγραμμα για περισσότερα από τέσσερα άτομα. Για κάθε άτομο υπολογίζεται χώρος 0,75 – 0.80 μέτρα περίπου.
- Τραπέζια στρογγύλα για έξι άτομα, με διάμετρο 0,90 μέτρα περίπου

β) Σκευοθήκες (tables de service)

Η σκευοθήκη είναι ένα έπιπλο που εξυπηρετεί τον τραπεζοκόμο στο σέρβις. Είναι ένα είδος μπουφέ μέσα και πάνω στο οποίο τοποθετούνται τα διάφορα σκεύη που είναι απαραίτητα στην καθημερινή λειτουργία του εστιατορίου. Στο επάνω μέρος φέρει συρτάρια (συνήθως δύο σειρές) μέσα στα οποία υπάρχουν τα μαχαιροπίρουνα, ως εξής:

Πρώτη σειρά

- Πιρούνια κρέατος

- Κουτάλια σούπας
- Μαχαίρια κρέατος
- Πιρουνιά φρούτου
- Κουτάλια κονσομέ ή σούπας
- Μαχαίρια φρούτου

Δεύτερη σειρά

- Πιρούνια ψαριού
- Μαχαίρια ψαριού
- Διάφορες σπάτουλες
- Διάφορα κουταλάκια γλυκού, παγωτού ή καφέ, καθώς και πιρουνάκια

Η σειρά με την οποία τοποθετούνται τα μαχαιροπίρουνα μέσα στα συρτάρια είναι αυστηρά λειτουργική και δεν διαφοροποιείται, γιατί ο τραπεζοκόμος αρχίζει πάντα το σέρβις παίρνοντας το πιρούνι του κρέατος και το κουτάλι, για να σχηματίσει μία λαβίδα. Είναι κατανοητό ότι δεν τοποθετούνται στα συρτάρια πιρούνια και μαχαίρια ψαριού, αν το εστιατόριο δεν προσφέρει ψάρια. Λειτουργικό στοιχείο επίσης είναι τα συρτάρια να επιτρέπουν την αφαίρεση ενός σκεύους χωρίς να ανοιγοκλείνουν συνέχεια. Ένα άνοιγμα μπροστά από αυτά δίνει λύση στο μικρό αυτό πρόβλημα. Για την αποφυγή δε των θορύβων, καλό θα είναι να υπάρχει σε κάθε συρτάρι μία πετσέτα ως επένδυση.

Στο κάτω μέρος η σκευοθήκη πρέπει να φέρει δύο ντουλάπια με ράφια. Αριστερά τοποθετείται ο ιματισμός που χρησιμοποιείται στο εστιατόριο (τραπεζομάντιλα, πετσέτες φαγητού κτλ.). Δεξιά τοποθετούνται τα διάφορα σκεύη: πιάτα διαφόρων μεγεθών, αλατιέρες, πιπεριέρες,

λαδόξιδα, εμφιαλωμένες σάλτσες και ότι άλλο είναι απαραίτητο για την εξυπηρέτηση του πελάτη.

Συνιστάται οι πόρτες των ντουλαπιών να είναι συρόμενες και να μην στηρίζονται πάνω σε μεντεσέδες, για να μην περιορίζουν τον ελεύθερο χώρο με το περιστροφικό άνοιγμα. Αλλά και ο τραπεζοκόμος εξυπηρετείτε καλύτερα σύροντας την πόρτα του ντουλαπιού παρά ανοίγοντας την περιστροφικά.

Στην επάνω επιφάνεια, η οποία είναι πάντα ελεύθερη, τοποθετούνται προσωρινά κατά την διάρκεια του σέρβις διάφορα σκεύη που έρχονται από την κουζίνα (πιατέλες με φαγητά, ψωμιέρες κ.α.) ή όσα σκεύη αφαιρούνται από τα τραπέζια.

Ο αριθμός των επίπλων αυτών πρέπει να είναι ανάλογος με τον αριθμό των τραπεζιών που υπάρχουν στο χώρο του εστιατορίου. Είναι επίσης ουσιαστικό η σκευοθήκη ή μπουφές – ή πάσο, όπως αποκαλείται από πολλούς – να είναι έπιπλο αναλόγου μεγέθους και κυλιόμενο. Για τον αριθμό των σκευοθηκών που θα χρειαστούν λαμβάνονται υπόψη:

- Το είδος του σερβιρίσματος.
- Το περιεχόμενο του μενού που προσφέρεται.
- Ο αριθμός των σερβιτόρων (αντρών – γυναικών).
- Ο αριθμός των τραπεζιών που πρόκειται να υποστηρίξει η σκευοθήκη.
- Η ποσότητα του εξοπλισμού που πρόκειται να φυλάσσεται μέσα σε αυτή.

Εάν η σκευοθήκη έχει μεγάλο μέγεθος, τότε καταλαμβάνει χώρο που θα μπορούσε να αξιοποιηθεί διαφορετικά, π.χ. με την τοποθέτηση ενός επιπλέον καθίσματος στο τραπέζι. Η επάνω επιφάνεια πρέπει να είναι από υλικό που αντέχει στη ζέστη και το οποίο μπορεί εύκολα να

καθαρίζεται. Το υλικό αυτό πρέπει επίσης να ταιριάζει με την υπόλοιπη διακόσμηση.

γ) Βοηθητικά σκεύη σερβιρίσματος (κυλιόμενα τραπέζια / gueridon)

Τα βοηθητικά σκεύη σερβιρίσματος είναι μικρά κυλιόμενα τραπέζια με ρόδες. Το ύψος τους είναι αντίστοιχο με το ύψος των τραπεζιών και το μήκος του είναι ίσο με τη διάσταση μιας πλευράς τραπεζιού. Με τα τραπέζια αυτά μεταφέρονται από την κουζίνα επάνω σε πιατέλες οι Παρασκευές που έχουν ζητηθεί. Τοποθετούνται δίπλα στα κανονικά τραπέζια και ακολουθεί το σερβίρισμα των παρακαθήμενων πελατών.

Τα βοηθητικά σκεύη κατασκευάζονται σε ποικίλες μορφές, για να υποστηρίζουν τις ανάγκες των προσφερόμενων ειδών. Διατίθενται κυλιόμενα τραπέζια για κρύα ή ζεστά ορεκτικά, για γλυκίσματα, για φλεγόμενες παρασκευές, για μεριδοποίηση ή τεμαχισμό κρεάτων.

δ) Καθίσματα

Τα καθίσματα διατίθενται σε τεράστια ποικιλία από σχέδια, υλικά και χρώματα, για να προσαρμόζονται σε κάθε ανάγκη και περίπτωση. Οι λειτουργικές διαστάσεις των καθισμάτων είναι οι εξής: ύψος της έδρας από το έδαφος 0,46 μέτρα, ύψος από το έδαφος μέχρι την κορυφή περίπου 1 μέτρο και διαστάσεις της έδρας 0,45 χ 0,45 μέτρα.

ε) Άλλα έπιπλα

Στην κατηγορία των επίπλων υπάγονται και άλλα είδη που δεν έχουν άμεση σχέση με τη λειτουργία του εστιατορίου, συντελούν όμως στην

πλήρη εξυπηρέτηση των πελατών του, γιατί υποστηρίζουν την ποιότητα της παροχής των υπηρεσιών. Τέτοια έπιπλα είναι το βεστιάριο και οι κρεμάστρες, οι πίνακες, οι επενδύσεις, τα φωτιστικά, τα κηροπήγια, τα ανθοδοχεία κτλ.

στ) Παρατηρήσεις για τα έπιπλα

Τα έπιπλα επιλέγονται σύμφωνα με τις ανάγκες του τμήματος. Πολύ συχνά, αν χρησιμοποιηθούν διαφορετικά υλικά και σχέδια και με μία προσεκτική τακτοποίηση, μπορεί να αλλάξει η ατμόσφαιρα και η εμφάνιση του χώρου του εστιατορίου και να ταιριάζει σε διαφορετικές περιστάσεις.

Το ξύλο είναι το περισσότερο χρησιμοποιημένο υλικό στην επίπλωση. Υπάρχουν διάφοροι τύποι ξύλων, και κατόπιν επεξεργασίας μπορούν να ταιριάζουν με κάθε διακόσμηση. Το ξύλο είναι δυνατό και εύκαμπτο και αντέχει στις φθορές και στους λεκέδες. Είναι το βασικό υλικό που χρησιμοποιείται για τις καρέκλες και τα τραπέζια στο χώρο του σερβιρίσματος, με εξαίρεση μερικές φορές τις τραπεζαρίες του προσωπικού και τους χώρους σερβιρίσματος κάποιων κατηγοριών καταστημάτων, όπως οι καντίνες και καφετέριες.

Αν το ξύλο ακόμα κυριαρχεί, πρέπει να σημειωθεί ότι τα υλικά όπως το αλουμίνιο, το ατσάλι ή ο μπρούτζος διαδοχικά εισάγονται στην επίπλωση του εστιατορίου. Το αλουμίνιο είναι ελαφρύ μέταλλο, εύκολο στον καθαρισμό και λογικό σε κόστος. Επίσης συχνά χρησιμοποιείται συνδυασμός υλικών. Για παράδειγμα, συνήθεις κατασκευές είναι τα ξύλινα τραπέζια με μεταλλική βάση ή οι καρέκλες με σκελετό από ελαφρύ μέταλλο και πλαστική επένδυση. Σε πολλές καφετέριες ή σε τραπεζαρίες προσωπικού ή σε εστιατόρια χαμηλός κατηγορίας, η επιφάνεια των τραπεζιών συνήθως είναι καλυμμένη με φορμάικα ή

πλαστικό. Αυτά τα υλικά καθαρίζονται εύκολα και εξαλείφουν τη χρήση των λινών. Οι οριζόντιες επιφάνειες των τραπεζιών εμφανίζουν ποικιλία σε χρώματα και σχέδια. Τα σουβέρ συνηθίζεται να αντικαθιστούν τον ιματισμό (λινά).

Τα πλαστικά και ο υαλοβάμβακας είναι υλικά που χρησιμοποιούνται ιδιαίτερα στην κατασκευή καθισμάτων. Αυτά τα υλικά καλύπτουν συνήθως την πλάτη και την έδρα του καθίσματος, ενώ τα πόδια είναι συνήθως φτιαγμένα από μέταλλο. Τα πλεονεκτήματα των καθισμάτων αυτών είναι ότι έχουν μεγάλη αντοχή και μικρό βάρος, καθαρίζονται και μαζεύονται εύκολα, διατίθενται σε μεγάλη ποικιλία χρωμάτων και σχεδίων και είναι οικονομικότερες από τις ξύλινες κατασκευές. Συνιστώνται κυρίως στα μπαρ, σε αίθουσες και τραπεζαρίες του προσωπικού και όχι προς το παρόν στα Α κατηγορίας εστιατόρια και ξενοδοχεία.

Γενικά οι βασικές παράμετροι στις οποίες πρέπει να δίνεται προσοχή κατά την προμήθεια των επίπλων για ένα εστιατόριο είναι οι εξής:

- Η ευχρηστία τους.
- Ο τύπος σερβιρίσματος που χρησιμοποιείται.
- Ο τύπος του πελάτη.
- Το είδος της επιχείρησης (αν πρόκειται για εστιατόριο, ταβέρνα κτλ).
- Η καταλληλότητα του σχεδίου και του χρώματος σε σχέση με το χώρο.
- Η αντοχή και η εύκολη συντήρησή τους.
- Το κόστος τους, υπολογίζοντας και τα αποθέματα.
- Η δυνατότητα αποθήκευσής τους.

1.2.2. Τα επιτραπέζια σκεύη

Τα επιτραπέζια σκευή του εστιατορίου διακρίνονται σε τρεις ομάδες ανάλογα με την πρώτη ύλη από την οποία έχουν κατασκευαστεί. Μπορεί δηλαδή να είναι είτε μεταλλικά είτε από πορσελάνη είτε από γυαλί. Παρακάτω παρουσιάζονται τα κυριότερα σκεύη που πρέπει να περιλαμβάνονται στο βασικό εξοπλισμό του εστιατορίου. Σε περιπτώσεις που προσφέρονται ειδικά εδέσματα (π.χ. αστακοί, σαλιγκάρια, φοντί κτλ), είναι ευνόητο ότι κατά το σερβίρισμα πρέπει να υπάρχουν και τα αντίστοιχα ειδικά μεταλλικά σκεύη.

α) κυριότερα μεταλλικά σκεύη

- Πιατέλες οβάλ και στρόγγυλες.
- Δίσκοι σερβιρίσματος και μεταφοράς διαφόρων διαστάσεων.
- Καφετιέρες, τσαγιέρες, γαλατιέρες.
- Ζαχαριέρες, βουτιριέρες, μαρμελαδιέρες.
- Κάδοι για τον πάγο, ρεσό, θήκες για οδοντογλυφίδες.
- Σπάτουλες για το σερβίρισμα.
- Μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια (κρέατος, ψαριού, γλυκού, φρούτου).
- Σουπιέρες.
- Κτλ.

β) κυριότερα πορσελάνινα σκεύη

- Πιάτα διαφόρων μεγεθών.
- Σαλατιέρες .
- Πιατέλες οβάλ και στρόγγυλες.
- Φλιτζάνια και καπάκια.
- Καφετιέρες, τσαγιέρες, γαλατιέρες.
- Ζαχαριέρες, βουτιριέρες, μαρμελαδιέρες.
- Αλατιέρες, πιπεριέρες.
- Σουπιέρες.
- Κτλ.

γ) κυριότερα γυάλινα σκεύη

- Ποτήρια νερού.
- Ποτήρια κρασιού.
- Ποτήρια μύρας.
- Ποτήρια για αφρώδη κρασιά.
- Ποτήρια για αλκοολούχα ποτά (για κοκτέιλ, long ή short drinks κτλ).
- Διάφορα μπολ για παγωτά και γλυκίσματα.
- Κτλ.

δ) Παρατηρήσεις για τα σκεύη.

Η αγορά διαθέτει ένα μεγάλο πλήθος από τα παραπάνω σκεύη σε μεγάλη ποιότητα σχεδίων και τιμών. Συνιστάτε να προτιμούνται σκευή κλασικού τύπου, για να μπορούν να αντικαθίστανται όταν φθαρούν με άλλα παρόμοια. Ειδικά τα σκεύη από πολυσελάνη και γυαλί καταστρέφονται

πολύ εύκολα και η διατήρηση ενός σταθερού ομοιόμορφου αποθέματος είναι επιβεβλημένοι.

Πάντως όλα τα σκεύη δίνουν την πρώτη εντύπωση στον πελάτη όταν καθίσει στα τραπέζι, και έτσι η ομοιομορφία τους κρίνεται απαραίτητη. Είναι πραγματικά πολύ άσχημο αισθητικά να είναι στρωμένο το τραπέζι, για παράδειγμα, με διαφορετικά ποτήρια νερού.

Υπάρχουν και σκεύη που καλύπτουν πιο εξειδικευμένες ανάγκες της επιχείρησης, ανάλογα πάντα με τις προσφερόμενες υπηρεσίες και παρασκευάσματα, όπως φρουτιέρες, καλάθια για αυγά, ψαλίδια και μαχαιρία για κοπή φρούτων, πρέσες λεμονιού για το σερβίρισμα του τσαγιού κ.α.

Πολλά εστιατόρια χρησιμοποιούν σκευή πολυσελάνης με το ίδιο πάντα σχέδιο. Όταν όμως υπάρχει η οικονομική δυνατότητα, οι επιχειρήσεις πρέπει να προμηθεύονται σκεύη όχι μόνο ενός σχεδίου, με την χρησιμοποίησή τους σε ειδικές περιπτώσεις, δημιουργούν την αίσθηση της αλλαγής, η οποία είναι πάντα ευπρόσδεκτη από τον πελάτη.

1.2.3 Ο ιματισμός (λινά)

Ο όρος «ιματισμός» προσδιορίζει κάθε υφασμάτινο είδος που καλύπτει λειτουργικές ανάγκες του εστιατορίου. Τα είδη αυτά που είναι περισσότερο γνωστά ως λινά, είναι τα παραπάνω.

α) Τραπεζομάντιλα

Το τραπεζομάντιλο, είναι βασικότερο από τα λινά είδη, είναι συνήθως άσπρου χρώματος. Οι διαστάσεις του για τετράγωνα τραπέζια πρέπει να είναι 1,4 – 1,5 μέτρα για κάθε πλευρά. Λαμβάνοντας υπόψη ότι η πλευρά του τραπεζιού είναι 75 εκατοστά, τα υπόλοιπα εκατοστά του

τραπεζομάντιλου πέφτουν προς τα κάτω μέχρι σχεδόν το ύψος της έδρας της καρτέκλας, χωρίς όμως να εφάπτονται με αυτή.

Δεν πρέπει το τραπεζομάντιλο να έχει λεκέδες ή μπαλώματα και γενικότερα να παρουσιάζει φθηνή αισθητική. Τέτοια τραπεζομάντιλα απομακρύνονται αμέσως, γιατί δημιουργούν αρνητική διάθεση στον πελάτη. Η καθαριότητα και το πολύ καλό σιδέρωμα με τις ανάλογες τσακίσεις είναι τα βασικά κριτήρια για μία όμορφη εικόνα. Και το στρώσιμο του τραπεζομάντιλου πρέπει ο σταυρός του διπλώματος να βρίσκεται πάντα στη μέση του τραπεζιού, οι πλευρές του στα πλάγια του τραπεζιού να απέχουν το ίδιο από το δάπεδο, και οι γωνίες του να πέφτουν προς τα πόδια μέχρι σχεδόν τη μέση.

Τα χρωματιστά τραπεζομάντιλα δε θεωρούνται επίσημα και γενικά οι σοβαρές επιχειρήσεις δεν τα χρησιμοποιούν. Οι επιχειρήσεις πρέπει να διαθέτουν και τραπεζομάντιλα μεγαλύτερων διαστάσεων σε μήκος για να καλύπτουν και διάφορες άλλες εκδηλώσεις.

Από την αγορά προσφέρονται και βαμβακερά τραπεζομάντιλα σε στερεότυπες διαστάσεις, καθώς και τραπεζομάντιλα από ενισχυμένο χαρτί σε διάφορα χρώματα.

β) Επιτραπεζομάντιλα (nape Ron)

Το επιτραπεζομάντιλο είναι ένα μικρό τραπεζομάντιλο σε τετράγωνο σχήμα που τοποθετείτε πάνω από το κύριο τραπεζομάντιλο. Οι διαστάσεις του είναι ίδιες με τις διαστάσεις της επιφάνειας του τραπεζιού και χρησιμεύει:

- Για να προστατεύεται το τραπεζομάντιλο από φθορές.

- Για να αποφεύγεται η αλλαγή του χρησιμοποιημένου τραπεζομάντιλου μπροστά στον πελάτη κατά την ώρα της μεγάλης κίνησης.

Το επίτραπεζομαντηλο καλύπτει εντελώς το τραπεζομάντιλο και δεν τοποθετείται διαγώνια, όχι μόνο για να το προστατεύει ουσιαστικά, αλλά και για να δημιουργεί ωραία εντύπωση στον πελάτη. Μπορεί να διαφοροποιείται ο χρωματισμός του από αυτόν του τραπεζομάντιλου και έτσι να επιτυγχάνεται ένας πιο ευχάριστος συνδυασμός.

γ) Υποτραπεζομάντιλα (moleton)

Το υποτραπεζομάντιλο είναι το πρώτο είδος λινού που τοποθετείτε στο τραπέζι. Είναι ένα μάλλινο ή βαμβακερό ύφασμα που καλύπτει σταθερά την επιφάνεια του τραπέζιού, αφού εφάπτεται με αυτό και επάνω του στρώνεται το τραπεζομάντιλο. Οι διαστάσεις του είναι 10 -15 εκατοστά μεγαλύτερες από την πλευρά του τραπέζιού και χρησιμεύει:

- Για να μην φθείρεται το τραπεζομάντιλο, κύριος στις γωνίες
- Για να μην φθείρεται το τραπέζι και η καρέκλα όταν όταν πραγματοποιείται η καθημερινή καθαριότητα και οι καρέκλες τοποθετούνται επάνω στα τραπέζια για τι σκούπισμα.
- Για να νιώθει ο πελάτης το τραπέζι μαλακό και άνετο όταν ακουμπά.

δ) Πετσέτες φαγητού

Οι πετσέτες φαγητού έχουν σχήμα τετράγωνο με πλευρά 50 εκατοστά. Τοποθετούνται ακριβώς μπροστά από τη θέση που θα καθίσει ο πελάτης και αποτελούν τη βάση του κουβέρ. Έχουν το ίδιο χρώμα με το

τραπεζομάντιλο. Μπορεί όμως να διαφέρουν ελαφρώς στον χρωματισμό, για να δημιουργούν ευχάριστο συνδυασμό. Οι πετσέτες φαγητού βρίσκονται από πριν στη θέση τους καλά σιδερωμένες και ποτέ δίνονται επάνω στο πιάτο, αφού το πιάτο τοποθετείται μπροστά στον πελάτη όταν λάβει την θέση του.

ε) Πετσέτες υπηρεσίας (τραπεζοκόμων)

Η πετσέτα υπηρεσίας είναι τα βασικό εργαλείο του τραπεζοκόμου. Χρησιμεύει για δύο κυρίως λόγους:

- Προστατεύει τα χέρια του τραπεζοκόμου από τις ζεστές πιατέλες.
- Προστατεύει τα μανίκι του, ώστε να μην λερώνονται όταν ακουμπήσουν στα πιάτα και τις πιατέλες.

Η πετσέτα υπηρεσίας χρησιμοποιείται επίσης στο σερβίρισμα των κρασιών και στη μεταφορά διαφόρων μικρών σκευών, όταν γίνεται χρήση του δίσκου. Όσο η πετσέτα δεν χρησιμοποιείται, τοποθετείτε πάνω στο table de service ή στον αριστερό βραχίονα. Ποτέ δεν κρατιέται τσαλακωμένη μεταξύ των χεριών ή κάτω από την μασχάλη ή επάνω στον ώμο.

στ) Δισκόπανα – Ξεσκονόπανα – Πετσέτες ποτηριών και ασημικών

Στην κατηγορία των ειδών ιματισμού ανήκουν και άλλα λινά, που τις περισσότερες φορές περνούν απαρατήρητα, γιατί δεν γίνονται αντιληπτά από τον πελάτη. Τα συνηθέστερα είναι τα παρακάτω:

Τα δισκόπανα είναι λινά με διαστάσεις ίδιες με αυτές των δίσκων. Πρέπει να υπάρχουν πάντα επάνω στους δίσκους, για να μη γλιστρούν τα σκεύη.

Αν και υπάρχουν δίσκοι αντιολισθητικοί, η παρουσία του καθαρού δισκόπανου δημιουργεί πάντα μία ευχάριστη αίσθηση στον πελάτη.

Τα ξεσκονόπανα, οι πετσέτες ποτηριών και ασημικών είναι και αυτά απαραίτητα για την καθαριότητα των σκευών.

Στις μεγάλες επιχειρήσεις τα παραπάνω είδη ιματισμού κατασκευάζονται από φθαρμένα (παλιά) τραπεζομάντιλα, που κόβονται και γαζώνονται στις διαστάσεις των δίσκων. Πρέπει το χρώμα τους να είναι άσπρο, για να διακρίνονται αμέσως πιθανές ακαθαρσίες.

1.2.4. Ο φωτισμός

Ο πελάτης, όταν εισέρχεται στο εστιατόριο, αποκομίζει την πρώτη εντύπωση από τον περιβάλλοντα χώρο. Βλέπει αυτό που χαρακτηρίζουμε «ωραία ατμόσφαιρα», την οποία ουσιαστικά την δημιουργεί ο φωτισμός μαζί με τα χρώματα που κυριαρχούν στο χώρο. Ο υπεύθυνος του εστιατορίου πρέπει να βρει έναν συνδυασμό χρώματος και φωτισμού ο οποίος θα συγκλίνει με το γούστο όσο το δυνατόν μεγαλύτερης μερίδας πελατών. Συγκεκριμένα, τα χρώματα που ενδείκνυνται περισσότερο είναι το ροζ, το απαλό κίτρινο, το καθαρό πράσινο, το μπεζ, το μπλε, το τirkουάζ και το ροδακινί, γιατί είναι πιο φυσικά και για το λόγο αυτό περισσότερο αποδεκτά.

Ο λαμπερός φωτισμός με τα χρωματιστά φώτα στους τοίχους, που συναντάται συχνά σε μπαρ, δε συνιστάται σε χώρους σερβιρίσματος φαγητού, όπου είναι προτιμότερος ένας αμυδρός και ζεστός φωτισμός σε συνδυασμό με ελαφρά χρωματιστούς τοίχους. Έχει διαπιστωθεί ότι ο συνδυασμός αυτός προδιαθέτει καλύτερα για ένα γεύμα. Πάντως το καλύτερο είναι να υπάρχει πολλαπλό σύστημα φωτισμού στο χώρο του εστιατορίου, ώστε να επιλέγεται διαφορετικός τύπος φωτισμού την ώρα

του γεύματος, και διαφορετικός αργότερα το βράδυ. Είναι επίσης πλεονέκτημα να μπορούν να γίνονται αλλαγές χρωμάτων στα φώτα για ειδικές τελετές και εκδηλώσεις. Τέλος, καλό είναι ο φωτισμός να δημιουργεί ευχάριστο συνδυασμό και με τα χρώματα των σκευών.

2. Αρχές υγιεινής

2.1 Γενική προσέγγιση

Η υγιεινή είναι η επιστήμη που ερευνά και μελετά το μηχανισμό δράσης διαφόρων ενδογενών παραγόντων που επηρεάζουν την υγεία του ανθρώπου και υποδεικνύει τα κατάλληλα μέτρα και μέσα για την διατήρηση, βελτίωση και προάσπιση αυτής. Για την επίτευξη του σκοπού αυτού, χρησιμοποιούνται τα συμπεράσματα διαφόρων ειδικοτήτων της ιατρικής επιστήμης (μικροβιολογία, παθολογία κτλ.), καθώς και άλλων επιστημών (χημείας, φυσικής κτλ.). Η επιστήμη της υγιεινής προτείνει επίσης τη θέσπιση νόμων που υποχρεώνουν την εφαρμογή ορισμένων κανόνων και ενεργειών που συμβάλουν στην επίτευξη των στόχων αυτών. Τέτοιες ενέργειες είναι η κατασκευή αποχετευτικών συστημάτων και δικτύων ύδρευσης, η θέσπιση νόμων για την υγιεινή παραγωγή και διακίνηση τροφίμων.

Η υγιεινή κατά την εξέλιξη της διαφόρους κλάδους επιστημονικής έρευνας ανάλογα με τους τομείς στους οποίους εστίαζε το ενδιαφέρον της. Έτσι δημιουργήθηκαν τομείς που αφορούν την ατομική και δημόσια υγιεινή.

Η δημόσια υγιεινή μελετά τους παράγοντες εκείνους που αποδεδειγμένα επιδρούν στην υγεία του πληθυσμού, ανεξάρτητος ηλικίας, φύλου, μορφωτικού επιπέδου κ.τ.λ. και οι οποίοι δεν μπορούν να αντιμετωπιστούν με μεμονωμένες ενέργειες του κράτους και της διοίκησης. Ορισμένα από τα ζητήματα που καλείτε να αντιμετωπίσει η δημόσια υγιεινή είναι τα εξής:

- Η παροχή στον πληθυσμό αφθόνου και εργαστηριακά ελεγμένου νερού.
- Η σύμφωνη με τους κανόνες συγκέντρωση, αποκομιδή και απόθεση των απορριμμάτων.
- Η υγιεινή αποχέτευση.
- Η ύπαρξη νοσοκομείων που πληρούν της προδιαγραφές υγιεινής.
- Η οργάνωση της εκπαίδευσης του ιατρικού και παραϊατρικού προσωπικού.
- Η αποτελεσματική αντιμετώπιση της ρύπανσης του περιβάλλοντος.
- Ο έλεγχος για την τήρηση των κανόνων υγιεινής και παραγωγή κατά την πώληση τροφίμων.

Όσον αφορά το τελευταίο ζήτημα, η δημόσια υγιεινή εξετάζει με ιδιαίτερη έμφαση τον παράγοντα «διατροφή». Έτσι τα τρόφιμα θα πρέπει να πληρούν συγκεκριμένες προδιαγραφές υγιεινής, για να μην βλάπτουν την υγεία, ενώ οι επιχειρήσεις που τα διαθέτουν θα πρέπει να πληρούν συγκεκριμένους κανόνες λειτουργίας.

Το εστιατόριο σχετίζεται στενά με την δημόσια υγιεινή, γιατί ασχολείται με την παραγωγή και την πώληση τροφίμων σε μεγάλες ομάδες

πληθυσμού. Κατά την οργάνωση και λειτουργία του πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις του υγειονομικού κανονισμού.

2.2. Η υγιεινή χώρων και καταστημάτων.

Οι βασικές αρχές υγιεινής ενός χώρου που εξυπηρετεί το κοινό έχουν στόχο την εξασφάλιση της υγείας, της ασφάλειας και της άνεσης των εργαζομένων και των ατόμων που επισκέπτονται το χώρο, καθώς επίσης την αποφυγή ενοχλήσεων και ατυχημάτων. Βασικοί παράγοντες για την διαμόρφωση ενός υγιεινού χώρου θεωρούνται η κατάλληλη αρχιτεκτονική διάταξη και η ορθή κατασκευή των τμημάτων του.

Η αρχιτεκτονική διάταξη περιλαμβάνει παραμέτρους που έχουν σχέση με το εμβαδόν, το ύψος και την λειτουργικότητα του χώρου. Τα ελάχιστα όρια για κάθε χώρο ορίζονται ακριβώς από τις υγειονομικές διατάξεις και είναι διαφορετικά για κάθε είδος καταστήματος, π.χ. καφετέριας, εστιατορίου, πιτσαρίας κτλ.

Η ορθή κατασκευή των τμημάτων του καταστήματος αναφέρεται στον τρόπο κατασκευής του, π.χ. στα υλικά δόμησης. Άλλες παράμετροι στην κατηγορία αυτή αναφέρονται στον τρόπο κατασκευής του δαπέδου, των τοίχων, της οροφής, στον αερισμό του χώρου, στον φωτισμό, στις εγκαταστάσεις υγιεινής, στην ύδρευση και την αποχέτευση κτλ.

Στους παραβάτες των υγειονομικών διατάξεων επιβάλλονται ποινές που διακρίνονται σε ποινικές, αστικές και διοικητικές. Οι ποινικές ποινές επιβάλλονται από τα δικαστήρια μετά από μηνυτήρια αναφορά από τα αρμόδια υγειονομικά όργανα. Οι αστικές ποινές επιβάλλονται από αστικά δικαστήρια μετά από προσφυγή κάποιου πολίτη εναντίον καταστηματάρχη, εμπόρου τροφίμων ή εταιρίας παραγωγής τροφίμων, για ενέργεια που έχει προκαλέσει στον πολίτη κάποια διαταραχή στην υγεία του. Οι διοικητικές ποινές επιβάλλονται από τις υγειονομικές ή

αστυνομικές ή δημοτικές αρχές και αφορούν συνήθως το κλείσιμο (προσωρινό ή οριστικό) μιας επιχείρησης που είτε θεωρήθηκε ότι δεν τηρεί τους κανόνες υγιεινής και καθαριότητας είτε λειτουργεί χωρίς άδεια είτε διαταράσσει την ησυχία κτλ.

2.3. Ο υγειονομικός έλεγχος

Ο υγειονομικός έλεγχος ασκείται κατά κύριο λόγο από τους επόπτες δημόσιας υγείας και τις Διευθύνσεις Υγιεινής των νομαρχιών. Πραγματοποιούνται δύο είδη ελέγχων: ο αρχικός έλεγχος και ο περιοδικός.

Ο αρχικός έλεγχος πραγματοποιείται μετά από έτοιμα του καταστηματαρχη πριν από την έναρξη λειτουργίας του καταστήματος, προκειμένου να εκδοθεί η άδεια λειτουργίας του. Στο στάδιο αυτό ελέγχεται η πληρότητα και καταλληλότητα των εγκαταστάσεων, όπως:

- Αν το κατάστημα διαθέτει όλους τους απαραίτητους χώρους για σωστή λειτουργία, όπως κουζίνα, αποθήκη, αποχωρητήρια κτλ.
- Αν οι χώροι έχουν κατασκευαστεί σύμφωνα με τις υγειονομικές διατάξεις ως προς το ύψος, τον εξαερισμό, το φωτισμό κτλ.
- Αν σε κάθε χώρο υπάρχει ο απαραίτητος για την λειτουργία του εξοπλισμός και αν αυτός είναι κατάλληλος από υγειονομικής απόψεως (πα]όγκοι, ψυγεία, προθήκες φύλαξης τροφίμων και ποτών κτλ.).

Ο περιοδικός έλεγχος διενεργείται τακτικά ή έκτατα και έχει στόχο να διαπιστώσει:

- Αν τηρούνται οι κανόνες υγιεινής και καθαριότητας στις επιχειρήσεις.
- Αν τα προσφερόμενα είδη διατροφής είναι κατάλληλη προς βρώση.
- Αν τα τρόφιμα συντηρούνται, αποθηκεύονται, διακινούνται και παρασκευάζονται σύμφωνα με τους κανονισμούς υγιεινής.
- Αν οι εργαζόμενοι στις επιχειρήσεις είναι υγιείς, αν διαθέτουν ατομικό βιβλιάριο υγείας και αν τηρούν γενικά όλες τις υποχρεώσεις που καθορίζουν οι διατάξεις, όπως ατομική καθαριότητα, χρήση μπλούζας εργασίας και σκούφο, κτλ.

Οι υγειονομικοί υπάλληλοι αναγράφουν τις διαπιστώσεις που προκύπτουν από τον έλεγχο που πραγματοποιούν στο **βιβλίο υγειονομικού ελέγχου**, που οφείλει να τηρεί ο υπεύθυνος της επιχείρησης. Στο βιβλίο αυτό αναγράφονται επίσης οι υποδείξεις που γίνονται στον υπεύθυνο της επιχείρησης για την συμπλήρωση τυχόν ελλείψεων που διαπιστώνονται, τα μέτρα που πρέπει να λάβει, καθώς και τα αποτελέσματα του ελέγχου, σύμφωνα τον οποίο τα κατάστημα μπορεί να χαρακτηριστεί καθαρό ή σχετικά καθαρό ή ακάθαυτο.

Στην τελευταία περίπτωση συντάσσεται από τους υγειονομικούς υπαλλήλους η **έκθεση υγειονομικών παραβάσεων**, που αποστέλλεται στον εισαγγελέα, με σκοπό την ποινική δίωξη των υπευθύνων. Ανάλογη έκθεση υποβάλλεται στον νομάρχη, για να εκδοθεί στη συνέχεια απόφαση για την προσωρινή ή οριστική απαγόρευση λειτουργίας της επιχείρησης.

2.4. Οι αλλοιώσεις των τροφίμων

Ο έλεγχος των τροφίμων γίνεται μικροσκοπικά στο εργαστήριο. Ο μικροσκοπικός έλεγχος αφορά κυρίως τα εξωτερικά χαρακτηριστικά των τροφίμων, όπως χρώμα, οσμή, υφή, ενώ ο εργαστηριακός έλεγχος αποσκοπεί αφενός επιβεβαίωση του αποτελέσματος του μακροσκοπικού ελέγχου και αφετέρου στον εντοπισμό του αιτίου που προκάλεσε την αλλοίωση του τροφίμου.

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, ένα τρόφιμο, ανάλογα με την ποιότητα και του περιεχομένου του χαρακτηρίζεται:

- Κανονικό, όταν πληροί όλους τους όρους και τις διατάξεις περί τροφίμων.
- Ακάθαρτο, όταν περιέχει ξένες προσμείξεις (όπως σκόνη) που δεν προστέθηκαν σκόπιμα και δεν έχουν σχέση με τη φυσική του σύσταση ή τον τρόπο παρασκευής του (δε χαρακτηρίζετε δηλαδή ρυπαρό)
- Αλλοιωμένο, όταν έχουν μεταβληθεί τα φυσικά χαρακτηριστικά του (όψη, χρώμα, γεύση, οσμή, υφή), χωρίς όμως να μεταβληθούν τα κύρια συστατικά του.
- Μολυσμένο, όταν περιέχει παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξίνες ή παράσιτα ή αυγά αυτών που μπορεί να προκαλέσει δηλητηρίαση όταν καταναλωθεί. Επίσης μολυσμένο θεωρείτε το τρόφιμο που παρασκευάζετε από άτομα για τα οποία υπάρχουν σαφείς αποδείξεις ότι είναι φορείς μικροβίων.
- Ρυπαρό, όταν περιέχει ζωντανά ή νεκρά έντομα (σκουλήκια κτλ.) ή παρουσιάζει σημεία ρύπανσης από ποντίκια ή απεκκρίματα αυτών. Επίσης, όταν έχει καθολική μούχλα (ευρωτίαση) ή βρίσκεται σε ακάθαρτα σκεύη ή παρασκευάζεται σε ακάθαρτους χώρους.

- Δηλητηριώδες, όταν περιέχει χημικά δηλητήρια για την συντήρηση ή και την νόθευση του, ή περιέχει εντομοκτόνα και γενικά οποιαδήποτε τοξική ουσία.
- Αποσυντεθειμένο, όταν έχει υποστεί αλλαγή των φυσιολογικών και χαρακτηριστικών του (π.χ. το κρέας με κιτρινόφαιο χρώμα, σύσταση πλαδαρή και πολτώδη και με επιφάνεια γλοιώδη, που αναδύει δυσοσμία).

Ανάλογα με τη θετική ή αρνητική επίδραση του στην υγεία του ανθρώπου, ένα τρόφιμο χαρακτηρίζεται:

- Κατάλληλο για βρώση, όταν το τρόφιμο έχει τους συνηθισμένους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.
- Ακατάλληλο για βρώση, όταν οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του δεν είναι κανονικοί. Σε αυτή την κατηγορία ανήκουν τα τρόφιμα που έχουν χαρακτηριστεί ακάθαρτα ή αλλοιωμένα.
- Επιβλαβές, όταν είναι δυνατόν να προκαλέσει βλάβη ή διαταραχές στο άτομο που θα το καταναλώσει. Σε αυτή την κατηγορία ανήκουν τα ρυπαρά τρόφιμα.
- Επικίνδυνο, όταν μπορεί να προκαλέσει άμεσα ή μακροπρόθεσμα σοβαρή βλάβη (μόνιμη ή παροδική) στην υγεία του καταναλωτή. Σε αυτή την κατηγορία ανήκουν τα αποσυντεθειμένα, τα δηλητηριώδη και τα μολυσμένα τρόφιμα.

Όσα τρόφιμα χαρακτηριστούν ακατάλληλα ή επιβλαβή ή επικίνδυνα καταστρέφονται και ο καταστηματάρχης ή ο πωλητής τους διώκεται ποινικά, εκτός αν διαπιστωθεί ότι είχε άγνοια για την ακαταλληλότητά τους. Εάν κατά τον περιοδικό έλεγχο διαπιστωθεί πώληση τροφίμων που

έχουν χαρακτηριστεί ακατάλληλα προς βρώση ή επιβλαβή ή επικίνδυνα, αυτά καταστρέφονται από τους υγειονομικούς υπαλλήλους (συνήθως καίγονται) παρουσία του υπευθύνου, συντάσσεται πρωτόκολλο καταστροφής και ο υπεύθυνος μηνύεται. Αν οι ποσότητες των ακατάλληλων τροφίμων είναι ιδιαίτερα μεγάλες και δεν είναι εφικτή η καταστροφή τους στο κατάστημα, τα είδη αυτά με ευθύνη και δαπάνες της επιχείρησης μεταφέρονται στην χωματερή ή υψικάμινο, όπου και καταστρέφονται.

2.5. Μικροοργανισμοί και μολύνσεις

Στο περιβάλλον ζουν πολλοί μονοκύτταρη οργανισμοί αόρατοι με γυμνό μάτι. Διατηρούνται στη ζωή τρεφόμενοι με διάφορες ουσίες που τις παίρνουν είτε από το φυσικό περιβάλλον (οξυγόνο, νερό) είτε από το σώμα των ζωντανών οργανισμών στους οποίους βρίσκονται είτε και από τα δύο.

Η επικαθίση ή ο πολλαπλασιασμός των παθογόνων μικροβίων, δηλαδή των μικροβίων εκείνων που προκαλούν διαταραχές στην υγεία του ανθρώπου ή άλλων ζωντανών οργανισμών, χαρακτηρίζεται ως μόλυνση. Η μόλυνση είναι η πρώιμη φάση που ίσως οδηγήσει σε λοίμωξη ή ασθένεια. Η ασθένεια είναι η επόμενη φάση της μόλυνσης, όπου το άτομο που προσβλήθηκε εμφανίζει συμπτώματα της νόσου.

Επειδή η λοίμωξη αποτελεί μία παθολογική κατάσταση που προκαλείται από μικρόβια, παλιότερα η φύση της μόλυνσης παρομοιαζόταν με ένα πόλεμο που ο αμυνόμενος ήταν ο άνθρωπος και εχθρός το μικρόβιο. Στην πραγματικότητα το μικρόβιο επιδιώκει να εγκατασταθεί στον οργανισμό

του ανθρώπου για να επιβιώσει, δηλαδή να γίνει παράσιτο, πράγμα όμως που δεν ανέχεται ο οργανισμός, με αποτέλεσμα πολλές φορές να εκδηλώνει αντίδραση με την μορφή της νόσου, η οποία σε ορισμένες περιπτώσεις οδηγεί σε θάνατο.

Τα μικρόβια, ως ζωντανοί οργανισμοί, επηρεάζουν και επηρεάζονται από το περιβάλλον στο οποίο ζουν. Ο πολλαπλασιασμός τους εξαρτάται από δύο κατηγορίες παραγόντων, τους φυσικούς και τους χημικούς. Οι βασικότεροι φυσικοί παράγοντες είναι η θερμοκρασία και η πίεση, αφού η έκθεση του μικροβίου σε υψηλή θερμοκρασία μπορεί να προκαλέσει την εξάλειψη του, ενώ η χαμηλή πίεση προκαλεί βλάβες στο μικρόβιο. Αντίθετα, η έκθεση του μικροβίου στο ψύχος δεν επηρεάζει τη δράση και την ανάπτυξή του. Ένας από τους βασικότερους χημικούς παράγοντες είναι το υπόστρωμα όπου ζουν και αναπτύσσονται τα μικρόβια, γιατί ένα κατάλληλο υπόστρωμα τους προσφέρει τις απαραίτητες θρεπτικές ουσίες που χρειάζονται για να εξαπλωθούν. Στην περίπτωση που δεν τις βρουν, τα μικρόβια αποθνήσκουν. Για την καταστροφή των μικροοργανισμών χρησιμοποιούνται φυσικά μέσα, χημικά μέσα και ακτινοβολίες.

Τα φυσικά μέσα είναι:

- Η θερμότητα, είτε σε υγρή είτε σε ξηρή μορφή είτε σε μορφή ατμού.
- Το ψύχος, που επιτυγχάνει κυρίως αναστολή του πολλαπλασιασμού των μικροβίων, όχι όμως την εξάλειψη τους.
- Το φως, καθώς το άμεσο ηλιακό φως έχει μικροβιοκτόνα δράση.
- Η αποτέφρωση, που καταστρέφει τα μολυσμένα είδη.
- Τα υπερηχητικά κύματα, τα οποία προκαλούν πήξη των πρωτεϊνών των μικροβίων και συνεπώς και την καταστροφή τους.

Τα χημικά μέσα είναι ουσίες που δρουν είτε ως μικροβιοκτόνα είτε ως αντανακλαστικά της ανάπτυξης των μικροβίων, όπως το χλώριο, ο ασβέστης, η πενικιλίνη κτλ.

Οι ακτινοβολίες διακρίνονται σε υπεριώδεις και εξιονίζουσες. Οι πρώτες χρησιμοποιούνται για την αποστείρωση κυρίως επιφανειών, λόγω της μικρής ικανότητας διείσδυσης που έχουν. Οι εξιονίζουσες δε χρησιμοποιούνται συχνά, επειδή είναι πολύ διεισδυτικές, άρα και επικίνδυνες για τον άνθρωπο.

Τα παραπάνω μέσα είναι ουσιαστικά οι γνωστές διαδικασίες της αποστείρωσης, που προσδιορίζει την ολοκληρωτική καταστροφή των μικροοργανισμών, της απολύμανσης, που προσδιορίζει την καταστροφή μόνο των παθογόνων μικροβίων, και της αντισηψίας, που προσδιορίζει τη διαδικασία παρεμπόδισης ανάπτυξης μικροβίων.

2.6. Προληπτική υγιεινή και ατομική καθαριότητα

Ο κυριότερος, αν όχι ο μοναδικός τρόπος για την αποφυγή των λοιμωδών νόσων είναι η υγειονομική συμπεριφορά του κάθε ανθρώπου χωριστά. Οι ενέργειες και στάσεις που συνθέτουν την υγειονομική συμπεριφορά είναι:

- Η ατομική καθαριότητα, που περιλαμβάνει το τακτικό πλύσιμο ολόκληρου του σώματος, τον τακτικό καθαρισμό των νυχιών στα πόδια και στα χέρια, το πλύσιμο των χεριών πριν το φαγητό και οπωσδήποτε μετά την χρήση του αποχωρητηρίου, τη χρήση καθαρών ρούχων και εσωρούχων, το συχνό λούσιμο των μαλλιών.
- Η γενική ατομική υγιεινή, όπως η υγιεινή διατροφή, η διαμονή σε υγιεινή κατοικία.

- Ο εμβολιασμός κατά των λοιμωδών νόσων, που πρέπει να αρχίζει από την βρεφική ηλικία και να συνεχίζεται με περιστασιακές δόσεις και στις μετέπειτα ηλικίες.
- Η απομόνωση του ασθενή-αρρώστου και η προσπάθεια να κατανοήσει και να αποδεχθεί την απομόνωση όταν απαιτητέ.
- Η εφαρμογή θεραπευτικής αγωγής, που αποτελεί βέβαια την πιο ουσιαστική και απαραίτητη ενέργεια σε περίπτωση ασθένειας.
- Η συνεργασία με τις υγειονομικές αρχές, η υποχρεωτική δήλωση της νόσου και η παροχή σχετικών πληροφοριών για τη νόσο όταν διενεργούνται επιδημιολογικές έρευνες, που αποτελούν ουσιαστικά μέσα πρόληψης της νόσου.
- Η υγειονομολογική συμπεριφορά των εργαζομένων σε επιχειρήσεις παραγωγής, επεξεργασίας, εμπορίας και διάθεσης ειδών διατροφής, η οποία πρέπει να έχει διπλό σκοπό: α) την προστασία των ίδιων των εργαζομένων από μολύνσεις ή και λοιμώδη νοσήματα που μεταφέρουν τα άτομα με τα οποία έρχονται σε επαφή και β) το αντίστροφο, δηλαδή τη λήψη μέτρων ώστε να εξασφαλίζεται η αποφυγή μετάδοσης προς τους πελάτες και τα τρόφιμα μικροβίων ή νοσημάτων που φέρουν οι εργαζόμενοι.

2.7. Η υγιεινή στα εστιατόρια σύμφωνα με τον ισχύοντα υγειονομικό κανονισμό.

Για να δημιουργηθεί και να λειτουργήσει μια επιχείρηση εστίασης ή ένα κατάστημα επεξεργασίας ή πώλησης τροφίμων, πρέπει ο ενδιαφερόμενος να λάβει υπόψη του και να εφαρμόσει όσες διατάξεις και οδηγίες προβλέπει ο νόμος, και ειδικότερα ο υγειονομικός κανονισμός. Στον κανονισμό αυτό τονίζεται με έμφαση ότι όλοι οι χώροι – εσωτερικοί

(καλυμμένοι) και εξωτερικοί (ακάλυπτοι) – των εστιατορίων, καθώς και τα κάθε είδους έπιπλα, σκεύη, εργαλεία, συσκευές κτλ. που χρησιμοποιούνται κατά τη λειτουργία τους, θα διατηρούνται καθαρά με την φροντίδα ευθύνη του επιχειρηματία – καταστηματάρχη ή του νομίμου εκπροσώπου της επιχείρησης, που θα ορίζεται από τον επιχειρηματία και τον κατά περίπτωση υπεύθυνο του βοηθητικού προσωπικού.

Αμέσως παρακάτω παρατίθεται το περιεχόμενο ορισμένων βασικών διατάξεων του ισχύοντος υγειονομικού κανονισμού όσον αφορά τις βασικές παραμέτρους μιας επιχείρησης μαζικής εστίασης, δηλαδή τους χώρους και τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί, τα τρόφιμα που διαθέτει προς κατανάλωση και το προσωπικό που απασχολεί.

2.8. Η υγιεινή στους χώρους και τις εγκαταστάσεις.

Ο χώρος που θα εγκατασταθεί η επιχείρηση πρέπει να είναι επαρκής, ώστε να εξασφαλίζονται οι απαραίτητες συνθήκες για την υγιεινή και ανεμπόδιστη εκτέλεση των προβλεπόμενων εργασιών, αλλά και για την άνετη παραμονή των πελατών. Ο χώρος κάθε καστήματος πρέπει να περιλαμβάνει τα παρακάτω τμήματα – διαμερίσματα, τα οποία θα πρέπει να πληρούν τους όρους που επιβάλλουν οι ισχύουσες σχετικές τεχνικές, υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Ειδικότερα:

A) αίθουσα των πελατών

Στην αίθουσα αυτή, σύμφωνα με τον νόμο, αναπτύσσονται τα τραπέζια και τα καθίσματα και τοποθετείται μέρος του εξοπλισμού, όπως το ψυγείο, ο μπουφές και ενδεχομένως ερμάρια στα οποία φυλάσσονται ορισμένα είδη εστίασεως (πιάτα, μαχαιροπίρουνα κτλ.) ή άλλα είδη που

είναι απαραίτητα για την κάλυψη των αναγκών της επιχείρησης στο χώρο αυτό.

Οι ισχύουσες διατάξεις αναφέρουν με λεπτομέρειες διάφορες τεχνικού περιεχομένου προδιαγραφές, όπως ότι το δάπεδο πρέπει να είναι λείο και από αδιαπότιστο υλικό, ότι απαγορεύεται η επικάλυψη των τοίχων με ψάθες ή λινάτσα (κάνναβη) κτλ. Αναφέρεται επίσης πότε επιτρέπεται η επικάλυψη των τοίχων με στιλβωμένο ξύλο ή η τοποθέτηση μοκετών στο πάτωμα κ.α.

Ο μέγιστος αριθμός των καθισμάτων που μπορούν να αναπτυχθούν στην αίθουσα των πελατών ισοδυναμεί με το πηλίκο της διαίρεσης του ωφέλιμου εμβαδού της με τον απαιτούμενο για κάθε κάθισμα χώρο, που υπολογίζεται με 1,40 τ.μ. αν τα καθίσματα είναι κινητά και σε 0,70 τ.μ. αν τα καθίσματα είναι σταθερά (ως ωφέλιμος χώρος στην αίθουσα των πελατών εννοείται ο χώρος που μένει για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων με την αφαίρεση της συνολικής έκτασης που χρησιμοποιείται για την εγκατάσταση στην αίθουσα των ψυγείων, προθηκών, ερμαρίων, μπουφέ, ταμείου κτλ. καθώς επίσης – προκειμένου για κέντρα διασκεδάσεως – της πίστας και της ορχήστρας ή των στερεοφωνικών μηχανημάτων. Οι ισχύουσες διατάξεις, περιέχουν και στοιχεία που καλύπτουν και διάφορες περιπτώσεις, όπως ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων σε υπαίθριο χώρο.

B) Παρασκευαστήριο

Στο χώρο αυτό γίνεται η προετοιμασία και η παρασκευή των κάθε είδους εδεσμάτων. Ορισμένα καταστήματα (σνακ – μπαρ, πιτσαρίες) απαλλάσσονται από την υποχρέωση να διαθέτουν παρασκευαστήριο, αν όλα τα προσφερόμενα είδη τους παρασκευάζονται σε νόμιμα λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια. Ο χώρος του

παρασκευαστηρίου είναι ιδιαίτερος και χωρίζεται από την αίθουσα των πελατών. Η ολική επιφάνεια του είναι συνάρτηση της δυναμικότητας των καθισμάτων των πελατών και έχει εμβαδόν 4 τ.μ. για καταστήματα με δυναμικότητα 50 – 100 καθισμάτων. Για κάθε 100 επιπλέον καθίσματα, η επιφάνεια αυξάνεται κατά 2 τ.μ.

Τα διάφορα εδέσματα κατά την μεταφορά τους από τους χώρους παραγωγής στα καταστήματα τοποθετούνται ανάλογα με το είδος τους είτε σε ερμητικά κλειστά δοχεία από ανοξείδωτο μέταλλο είτε σε ξύλινα δοχεία επενδυμένα εσωτερικά με γαλβανισμένη λαμαρίνα είτε σε πλαστικά δοχεία και μεταφέρονται με ειδικά διασκευασμένα οχήματα, ώστε το εσωτερικό τους να προστατεύεται από υψηλές θερμοκρασίες, σκόνες και άλλες ρυπάνσεις. Για την μεταφορά φαγητών και άλλων παρασκευασμάτων υπεύθυνοι είναι τόσο ο πωλητής (ιδιοκτήτης της επιχείρησης παραγωγής) όσο και ο αγοραστής (καταστηματάρχης).

Σε κατάσταση λαϊκού χαρακτήρα (κουτούκια, οινομαγειρεία) δυναμικότητας μέχρι 20 το πολύ καθισμάτων, που βρίσκονται σε περιοχές αγορών, εργοστασίων ή άλλων χώρων εργασίας και στα όποια προσφέρονται το πολύ μέχρι δύο ειδών φαγητά, ο χώρος του παρασκευαστηρίου μπορεί να είναι 8 τ.μ. (δε θεωρούνται φαγητά οι κάθε είδους σαλάτες και τα τηγανητά λαχανικά, όπως πατάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες, τα οποία μπορεί να διατίθενται χωρίς περιορισμούς).

Οι επιφάνειες των τοίχων του παρασκευαστηρίου μέχρι ύψους 1,80 μ. πρέπει να είναι λείες και αδιαπότιστες (επενδυμένες με πλακάκια εφυαλωμένης πολσελάνης ή ελαιοχρωματισμένες). Επίσης, η απαγωγή των αερίων της καύσιμης ύλης καθώς και των αερίων και οσμών που παράγονται κατά την παρασκευή των φαγητών γίνεται από πλήρως οργανωμένο επαγωγικό σύστημα, ώστε να μην ενοχλούνται ούτε οι πελάτες ούτε οι εργαζόμενοι αλλά ούτε και οι περίοικοι.

Στα παρασκευαστήρια απαραίτητα πρέπει να υπάρχει απαραίτητα νεροχύτης με υδραυλική εγκατάσταση ζεστού και κρύου νερού, που προορίζεται για το πλύσιμο των φρούτων, λαχανικών, κρεάτων, ψαριών. Στα μεγάλης κίνησης καταστήματα (εστιατόρια, ταβέρνες κτλ.), στα οποία αναπτύσσονται περισσότερα από 200 καθίσματα, επιβάλλεται η ύπαρξη ιδιαίτερου χώρου, που είναι κατά προτίμηση συνεχόμενος του παρασκευαστηρίου και κατασκευασμένος με τον ίδιο τρόπο. Στο χώρο αυτό, που καλείται προπαρασκευαστήριο, γίνεται η προετοιμασία των φαγητών, όπως και το πλύσιμο κρεάτων κτλ. Τόσο στο παρασκευαστήριο όσο και στο προπαρασκευαστήριο πρέπει να υπάρχει απόλυτη καθαριότητα, ενώ απαγορεύεται η είσοδος σε πελάτες και κατοικίδια ζώα.

Από την υποχρέωση αυτή (δηλαδή να διαθέτουν ιδιαίτερο παρασκευαστήριο) εξαιρούνται τα αμιγή μπαρ, στα οποία κατά κανόνα δεν παρασκευάζεται καφές και άλλα ροφήματα. Εξαιρούνται επίσης και οι καφετέριες, τα καφενεία και τα κυλικεία, εφόσον ο καφές και τα λοιπά ροφήματα παρασκευάζονται με ειδική ηλεκτρική συσκευή. Στα καταστήματα αυτά τα οινόπνευματώδη ποτά σερβίρονται με ξηρούς καρπούς ή με πρόχειρους μεζέδες, που δεν απαιτούν χρήση φωτιάς.

Γ) Χώρος πλύσεως σκευών

Στα καταστήματα παρασκευής και προσφοράς φαγητών κτλ. υπάρχει πάντα ένας ιδιαίτερος χώρος (ανάλογος προς το είδος και το μέγεθος του καταστήματος), στον οποίο γίνεται η πλύση των χρησιμοποιούμενων σκευών (πιάτα, ποτήρια κτλ.)

Ο χώρος αυτός χωρίζεται από τους υπόλοιπους του εργαστηρίου με διαχωριστικό τοίχο ή άλλη κατασκευή ανθεκτική στην υγρασία, η οποία, αν δεν φτάνει μέχρι την οροφή, έχει ύψος τουλάχιστον 2 μέτρα, εκτός αν

από ειδικές διατάξεις προβλέπεται κάτι διαφορετικό. Το δάπεδο πρέπει να καλύπτεται από ενιαίο και αδιαπóτιστο υλικό με κατάλληλες κλίσεις προς το φρεάτιο δαπέδου και σιφόνι για εύκολο καθαρισμό. Οι επιφάνειες των τοίχων μέχρι ύψους 1,80 μ. πρέπει να είναι επενδυμένες με πλακίδια ή ελαιοχρωματισμένες, αφού προηγουμένως έχουν σπατουλαριστεί κτλ.

Ο χώρος αυτός έχει εμβαδόν ανάλογο με τη δυναμικότητα των καθισμάτων. Στα καταστήματα με δυνατότητα ανάπτυξης 50 – 100 καθισμάτων, το εμβαδόν του χώρου πλύσεως σκευών πρέπει να είναι 3 τ.μ. τουλάχιστον. Για κάθε 100 επιπλέον καθίσματα η επιφάνεια αυξάνεται κατά 1 τ.μ. Κατ' εξαίρεση των παραπάνω, στα καταστήματα που έχουν δυνατότητες ανάπτυξης και 120 καθισμάτων, το παραπάνω παρασκευαστήριο και ο χώρος πλύσεως σκευών συχνά αποτελούν ενιαίο χώρο.

Ο χώρος αυτός διαθέτει σύστημα πλύσεως με δύο λεκάνες. Εάν όμως στο κατάστημα αναπτύσσονται περισσότερα από 200 καθίσματα, τότε απαραίτητα θα διαθέτει ηλεκτρικό πλυντήριο για την πλύση των σκευών και εφεδρικό διπλό σύστημα πλύσεως. Με τον όρο «σύστημα πλύσεως σκευών» εννοείτε το σύνολο των λεκανών που βρίσκονται στην σειρά (η μία δίπλα στην άλλη) και προορίζονται για την πλύση ορισμένου είδους σκευών, είναι συνδεδεμένο με την εσωτερική εγκατάσταση αποχέτευσης με παρεμβολή από υδραυλικό σιφόνι και διαθέτει εγκατάσταση κρύου και ζεστού νερού με ανάλογο αριθμό ρυθμιζόμενων κρουνών. Οι λεκάνες είναι κατασκευασμένες από ανοξείδωτο μέταλλο και χωρίς εσωτερικές γωνίες καθεμία φέρει στον πυθμένα οπή που κλείνει με ελαστικό πώμα για την κατακράτηση του νερού. Δεν αποκλείεται η χρησιμοποίηση λεκανών από μάρμαρο ή άλλο αδιαπóτιστο υλικό, εφόσον αυτό πληροί τους όρους που προαναφέρθηκαν.

Ο απαραίτητος σχετικός εξοπλισμός στο εστιατόριο περιλαμβάνει ένα τριπλό σύστημα πλύσεως πιάτων και μαχαιροπίρουνων, ένα διπλό σύστημα πλύσεως ποτηριών και ένα μεγάλο νεροχύτη για το πλύσιμο των μαγειρικών σκευών (κατσαρόλες, ταψιά κτλ.). Τα ποτήρια, τα κύπελλα καφέ και άλλα παρόμοια σαπουνίζονται στην πρώτη λεκάνη του διπλού συστήματος πλύσεως σκευών (νεροχύτης με δύο λεκάνες) με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο αποδεκτό από τις υγειονομικές αρχές υλικό και στη συνέχεια ξεπλένονται στη δεύτερη λεκάνη του ίδιου συστήματος με άφθονο τρεχούμενο ζεστό νερό. Τα πιάτα, τα μαχαιροπίρουνα και τα λοιπά σκεύη πλένονται σε τριπλό σύστημα πλύσεως (νεροχύτης με τρεις λεκάνες). Τα πιάτα και μαχαιροπίρουνα, αφού απαλλαγούν από τα υπολείμματα των φαγητών, προπλένονται στην πρώτη λεκάνη με άφθονο ζεστό νερό και σαπούνι, ώστε να διαλυθούν και να απομακρυνθούν τα λίπη, οι σάλτσες κτλ. και ακολούθως σαπουνίζονται στη δεύτερη λεκάνη με ζεστό νερό και ξεπλένονται στην Τρίτη πάλι με άφθονο τρεχούμενο ζεστό νερό.

Δεν επιτρέπεται η πλύση σκευών σε κοινό δοχείο καθώς και η πλύση ποτηριών, κυπέλλων καφέ και παρόμοιων σκευών στο ίδιο σύστημα που πλένονται και τα σκεύη που έχουν λερωθεί με λίπη, σάλτσες, αυγά κτλ. εκτός αν σε άλλη διάταξη ορίζεται διαφορετικά. Στα καταστήματα που παρασκευάζουν φαγητά υπάρχει και ιδιαίτερο διπλό σύστημα με δύο βαθιές λεκάνες από ανοξείδωτο μέταλλο για την πλύση των σκευών παραγωγής (ταψιά, κατσαρόλες κτλ.)

Τα σκεύη, αφού πλυθούν, τοποθετούνται σε ειδικό κλίβανο για στέγνωμα ή, αν δεν υπάρχει, σε σχάρα για στράγγιση, απ όπου σφουγγίζονται με καθαρές άσπρες ή ανοιχτόχρωμες πετσέτες και μετά τοποθετούνται σε κατάλληλες προθήκες ή ντουλάπια, για προστασία από τις σκόνες και άλλες ρυπάνσεις. Οι σχάρες στράγγισης είναι κατασκευασμένες από

ανοξειδωτο μέταλλο ή πλαστικό. Η χρήση ξύλινων σχαρών, ακόμα και επενδυμένων με μέταλλο, απαγορεύεται.

Τα καταστήματα που διαθέτουν ηλεκτρικό πλυντήριο σκευών πρέπει απαραίτητως να διαθέτουν και ένα τριπλό σύστημα πλύσεως πιάτων για την κάλυψη των αναγκών σε περίπτωση βλάβης του πλυντηρίου. Τα πιάτα πλένονται στη συνέχεια, αφού όμως καθαριστεί το σύστημα. Σαπουνίζονται στη μία λεκάνη και ξεπλένονται στην άλλη.

Οι ισχύουσες διατάξεις, δίνουν συγκεκριμένες οδηγίες και σε άλλες περιπτώσεις. Για παράδειγμα, στα καταστήματα που έχουν δυνατότητα ανάπτυξης άνω των 200 καθισμάτων, προβλέπουν ότι για την πλύση των σκευών πρέπει να χρησιμοποιείται υποχρεωτικά ηλεκτρονικό πλυντήριο.

Δ) Αποχωρητήρια

Ο αριθμός τους είναι ανάλογος με τον αριθμό των καθισμάτων που αναπτύσσονται στην αίθουσα των πελατών ή σε ανοιχτό υπαίθριο χώρο, καθώς και με τον αριθμό των απασχολούμενων ατόμων. Κατασκευάζονται δε σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Για τα καταστήματα που εξυπηρετούν μέχρι 40 άτομα (καθισμένοι πελάτες), απαραίτητη είναι η ύπαρξη ενός αποχωρητηρίου (για άντρες και γυναίκες). Από 41 μέχρι 120 άτομα, απαραίτητα είναι δύο αποχωρητήρια (ένα αντρών και ένα γυναικών). Από 121 και μέχρι 250 άτομα, απαραίτητα είναι τέσσερα αποχωρητήρια (δύο αντρών και δύο γυναικών) κτλ.

Ε) αποδυτήρια προσωπικού

Τα αποδυτήρια αυτά είναι απαραίτητα στα μεγάλα καταστήματα όπου απασχολούνται στη βάρδια περισσότερα από τρία άτομα. Σε

καταστήματα με προσωπικό μέχρι και τρία άτομα κατά βάρδια, μπορεί να μην υπάρχει ιδιαίτερος χώρος αποδυτηρίων, θα υπάρχει όμως ανάλογος αριθμός ιματιοφυλακίων (ντουλάπες).

Στ) Αποθήκη τροφίμων ποτών

Ο χώρος αυτός είναι απαραίτητος στα καταστήματα στα οποία εξυπηρετούνται περισσότερα από 150 άτομα και έχει εμβαδόν τουλάχιστον 5 τ.μ. Όταν βέβαια το εστιατόριο εξυπηρετεί περισσότερα άτομα, το εμβαδόν της αποθήκης αυξάνεται σύμφωνα με τις διατάξεις.

Ζ) Ύδρευση

Η ύδρευση των καταστημάτων γίνεται υποχρεωτικά απευθείας από το δίκτυο ύδρευσης του δήμου ή της κοινότητας, αν υπάρχει τέτοιο δίκτυο. Διαφορετικά, για την κάλυψη των αναγκών χρησιμοποιείται νερό διαφορετικής προέλευσης, το οποίο έχει χαρακτηριστεί «πόσιμο» από της αρμόδιες αρχές.

Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, όταν δεν είναι δυνατή η απευθείας υδροδότηση, το νερό μεταφέρεται με ειδικά βυτιοφόρα ή με δοχεία και αποθηκεύεται σε κατάλληλη υδατοδεξαμενή. Ο υγειονομικός κανονισμός περιγράφει τα υλικά από τα οποία πρέπει να κατασκευάζονται τα δοχεία μεταφοράς του νερού καθώς και τις τεχνικές υγειονομικής προστασίας της υδατοδεξαμενής.

Η) Αποχέτευση

Τα λύματα από τα καταστήματα απομακρύνονται με κλειστούς αγωγούς υποχρεωτικά προς το δίκτυο υπονόμων του δήμου ή της κοινότητας. Αν

δεν υπάρχει τέτοιο δίκτυο, διοχετεύονται σε σηπτική δεξαμενή και απορροφητικό βόθρο ή σε στεγανή δεξαμενή, όπως ορίζεται από τις σχετικές διατάξεις. Δεν επιτρέπεται η διοχέτευση των λυμάτων στους δρόμους, στις αυλές, στους ακάλυπτους χώρους ή στους δημοτικούς υπονόμους, που προορίζονται μόνο για την απομάκρυνση των όμβριων υδάτων.

Θ) Χώροι διατήρησης απορριμμάτων

Τα προερχόμενα από τη λειτουργία των καταστημάτων απορρίμματα πρέπει να φυλάσσονται προσωρινά σε κατάλληλα και ειδικά για το σκοπό αυτό προοριζόμενα δοχεία, που θα πληρούν τους παρακάτω όρους:

- Θα έχουν κατασκευαστεί από υλικό αδιαπότιστο και ανθεκτικό (γαλβανισμένη λαμαρίνα, πλαστικό), το οποίο δε θα οξειδώνεται εύκολα.
- Θα είναι καλής κατασκευής, για να μην παραμορφώνονται ή καταστρέφονται κατά τη χρήση τους.
- Η χωρητικότητά τους θα επιτρέπει ευχερείς χειρισμούς.
- Το σχήμα τους θα παρέχει ευστάθεια και θα επιτρέπει την εύκολη εκκένωση και καθαρισμό.
- Θα φέρουν κάλυμμα που θα εφαρμόζει στεγανά στα χείλη.
- Θα διατηρούνται πάντα σε καλή κατάσταση και καθαρά.
- Θα φέρουν ειδικούς πλαστικούς σάκους, για να μη ρυπαίνει εύκολα τα εσωτερικά τους και για να μη φθείρονται.

Απαγορεύεται η συγκέντρωση των απορριμμάτων σε ξύλινα ή χάρτινα κιβώτια, σε καλάθια ή καφάσια και σε κάθε είδους καλυμμένα ή ακάλυπτα δοχεία. Στα μεγάλα καταστήματα και εργαστήρια τροφίμων πρέπει πάντα να υπάρχουν ειδικοί χώροι για την τοποθέτηση των σάκων ή των δοχείων με τα απορρίμματα μέχρι τη στιγμή παραλαβής τους από τα συνεργεία καθαριότητας. Οι χώροι αυτοί πρέπει να πληρούν τους παράκουω όρους:

- Να είναι απομονωμένοι, αλλά και ευχερώς προσπελάσιμοι.
- Να διατηρούνται κλειστοί και να αερίζονται καλά.
- Τα δάπεδο και οι τοίχοι τους να είναι από αδιαπώσιμο υλικό, για να καθαρίζονται εύκολα.
- Τα δάπεδο να έχει κλίση προς το φρεάτιο δαπέδου εφοδιασμένο με σιφόνι.
- Τα στόμιο του φρεατίου να καλύπτεται από μεταλλική σχάρα, της οποίας το άνοιγμα δε θα είναι μεγαλύτερο από 5 χιλιοστά.
- Στα ανοίγματα φωτισμού και αερισμού να τοποθετούνται συρματοπλέγματα Νο 15, για να εμποδίζεται η είσοδος εντόμων.
- Να παρεμποδίζεται η είσοδος ποντικών.
- Να διατηρούνται πάντα σε καλή κατάσταση και καθαροί.

Οι γεμάτοι σάκοι ή τα δοχεία των απορριμμάτων πρέπει να μεταφέρονται στις καθορισμένες για την αποκομιδή τους θέση λίγο πριν περάσει το συνεργείο καθαριότητας. Η τοποθέτηση των σάκων ή των δοχείων έξω από τα καταστήματα και τις βραδινές ώρες της προηγούμενης μέρας απαγορεύεται. Κατ' εξαίρεση για τα καταστήματα που λειτουργούν κατά τις νυχτερινές ώρες, επιτρέπεται μετά από το τέλος της εργασίας τους να τοποθετούνται οι σάκοι με τα απορρίμματα στο πεζοδρόμιο μπροστά από

το κατάστημα, με την προϋπόθεση ότι θα είναι δεμένοι καλά και τοποθετημένοι μέσα σε δοχεία που θα καλύπτονται τελείως, ώστε να εμποδίζεται η παραβίαση τους από τα αδέσποτα ζώα.

Όπου υπάρχει δημοτική υπηρεσία καθαριότητας, τα απορρίμματα αποκομίζονται από τα συνεργεία της υπηρεσίας αυτής. Διαφορετικά, απομακρύνονται και θάβονται σε βαθύς λάκκους, όπως ορίζουν οι σχετικές υγειονομικές διατάξεις, με τη φροντίδα του καταστηματαρχή ή του νομίμου εκπροσώπου της επιχείρησης.

I) Η καθαριότητα στους χώρους.

Όλοι γενικά οι εσωτερικοί και εξωτερικοί χώροι καθώς και τα κάθε είδους έπιπλα, σκεύη, εργαλεία, συσκευές, είδη ιματισμού κτλ. που χρησιμοποιούνται κατά τη λειτουργία των καταστημάτων τροφίμων ή και ποτών πρέπει να διατηρούνται καθαρά με την φροντίδα και ευθύνη του επιχειρηματία ή του νομίμου εκπροσώπου του, που ορίζεται με υπεύθυνη δήλωση του επιχειρηματία.

Απαγορεύεται η χρήση πριονιδιού ή άλλων παρόμοιων υλικών κατά τον καθαρισμό των δαπέδων. Κατ' εξαίρεση επιτρέπεται η χρήση πριονιδιού στα κρεοπωλεία κατά τον καθαρισμό των δαπέδων και των ψυκτικών θαλάμων τους, καθώς και στα καταστήματα που παρασκευάζουν φαγητά και γλυκίσματα κατά τον καθαρισμό των χώρων πλύσεως των σκευών, με την προϋπόθεση ότι τα πριονίδια θα απομακρύνονται αμέσως μετά τη χρήση τους.

Δεν επιτρέπεται η παρουσία περιττών αντικειμένων και ειδών συσκευασίας (κιβώτια, καφάσια κτλ) στους χώρους πώλησης και στα παρασκευαστήρια των καταστημάτων τροφίμων. Τέτοια είδη απομακρύνονται αυθημερόν ή, αν πρόκειται να επαναχρησιμοποιηθούν,

φυλάσσονται σε ειδική αποθήκη στην οποία δε θα υπάρχουν τρόφιμα, όπως ορίζεται σε σχετικό άρθρο του υγειονομικού κανονισμού.

2.9. Η υγιεινή στον εξοπλισμό.

A) Έπιπλα – πάγκοι

Τα έπιπλα που θα τοποθετηθούν στους χώρους πρέπει να είναι καλή κατασκευής, με λείες ελαιοχρωματισμένες ή στιλβωμένες επιφάνειες, και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρά.

Οι οριζόντιες επιφάνειες των πάγκων πάνω στους οποίους γίνονται οι διάφορες εργασίες, όπως τεμαχισμός, επεξεργασία κρεάτων κτλ., κανονικά είναι καλυμμένες με μαρμάρινη πλάκα ή ανοξείδωτο χάλυβα ή – όπου επιβάλλεται λόγω της φύσης εργασίας – με σκληρό ξύλο, και δεν παρουσιάζουν ρωγμές ή άλλες φθορές. Ιδιαίτερα τα ξύλα κοπής κρέατος (κούτσουρα) πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση. Στο τέλος της εργασίας, η οριζόντια επιφάνεια του ξύλου κοπής κρέατος, αφού ξυθεί καλά, ώστε να αφαιρεθεί τελείως το στρώμα λοιπούς, σάρκας και αίματος που σχηματίστηκε κατά τον τεμαχισμό του κρέατος, πλένεται με άφθονο ζεστό νερό και ποτάσα. Μετά την χρήση τους τα ξύλα καλύπτονται με καθαρό κάλυμμα από λαμαρίνα που εφαρμόζει καλά.

Οι προθήκες και τα ερμάρια που χρησιμοποιούνται για την έκθεση ή φύλαξη τροφίμων ή σκευών θα πρέπει να κλείνουν ερμητικά, ώστε να εμποδίζεται ή είσοδος ποντικών, βλαβερών εντόμων και σκόνης. Η θήκη του ψωμιού (αρτοποιία) είναι μεταλλική ή πλαστική ή ξύλινη με εσωτερική ανοξείδωτη επένδυση και πρέπει να κλείνει ερμητικά.

B) Ψυγεία

Τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα πρέπει να διατηρούνται σε ηλεκτρικά ή άλλα κατάλληλα ψυγεία με επαρκή χωρητικότητα και σταθερή ψύξη, τουλάχιστον 7°C, ανάλογα με το είδος του τροφίμου και τον επιθυμητό χρόνο συντήρησης. Μετά το τέλος των εργασιών της ημέρας, τα φαγητά που δεν καταναλώθηκαν τοποθετούνται στα ψυγεία για συντήρηση, αφού προηγουμένως κρυώσουν και έρθουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Γ) Θερμοθάλαμοι

Τα είδη των φαγητών που προσφέρονται ζεστά διατηρούνται σε θερμοθαλάμους ή σε ειδικές συσκευές μπέν – μαρί με θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60°C. Οι θερμοθάλαμοι πρέπει να κλείνουν ερμητικά και να διατηρούνται καθαροί. Αν χρησιμοποιούνται μπέν – μαρί, τα σκεύη που περιέχουν φαγητά διατηρούνται συνεχώς καλυμμένα, εκτός αν οι συσκευές αυτές καλύπτονται με υαλόφρακτες προθήκες ανοιχτές προς το μέρος του σερβιρίσματος. Τόσο στους θερμοθαλάμους όσο και στις συσκευές μπέν – μαρί υπάρχουν μόνιμα τοποθετημένα θερμόμετρα για τον έλεγχο της θερμοκρασίας.

Δ) Επιτραπέζια σκεύη

Τα καταστήματα πρέπει να διαθέτουν επαρκή αριθμό από τα απαραίτητα για την εύρυθμη λειτουργία τους σκεύη μαγειρικής και εστίασης. Τα σκεύη θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από κατάλληλο και επιτρεπόμενο από τη σχετική νομοθεσία υλικό και δεν θα παρουσιάζουν ρωγμές, οξειδώσεις ή παραμορφώσεις. Διατηρούνται καθαρά σε κατάλληλες κλειστές προθήκες ή συρτάρια. Ειδικά τα καλαμάκια και τα κουταλάκια μίας χρήσεως είναι αποστειρωμένα από το εργοστάσιο

παραγωγής τους και τοποθετημένα κατά τεμάχιο σε κλειστή αδιάβροχη πλαστική ή χάρτινη θήκη.

Τα είδη απαραίτητων σκευών εστίασης καθορίζονται ανάλογα με το είδος του καταστήματος και των προσφερόμενων από αυτό φαγητών και ποτών, σε κάθε δε κάθισμα αναλογούν δυο τουλάχιστον τεμάχια από το κάθε είδος. (Από την υποχρέωση αυτή να διαθέτουν σκεύη εστίασεως δεν απαλλάσσονται ούτε οι πιτσαρίες. Η προσφορά πίτσας στο ειδικό σκεύος με χαρτοπετσέτες μόνο, χωρίς πιάτα και μαχαιροπίρουνα, επιτρέπεται μόνο όταν το ζητήσουν οι πελάτες).

Για την προσθήκη αλατιού και πιπεριού στο φαγητό χρησιμοποιούνται αλατιέρες και πιπεριέρες. Οι οδοντογλυφίδες τοποθετούνται σε κλειστή θήκη, κατασκευασμένη κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να παρέχεται η δυνατότητα να βγαίνει κάθε φορά μία οδοντογλυφίδα χωριστά.

Αν χρησιμοποιούνται σκεύη μίας χρήσεως, υπάρχει αναρτημένη επιγραφή σε εμφανές σημείο του καταστήματος η οποία υποδεικνύει στους πελάτες να καταστρέφουν μόνοι τους τα παραπάνω σκεύη αμέσως μετά την χρήση τους.

2.10. Η υγιεινή στον ιματισμό

Τα τραπέζια καλύπτονται πάντα με καθαρά άσπρα ή χρωματιστά τραπεζομάντιλα, τα οποία μπορεί να είναι είτε πολλαπλής χρήσεως (από ύφασμα, μουσαμά κτλ.) είτε μίας χρήσεως (από λεπτό πλαστικό ή χαρτί), ανάλογα με την κατηγορία στην οποία ανήκει το κατάστημα σύμφωνα με τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις.

Η αντικατάσταση των μεταχειρισμένων τραπεζομάντιλων με καθαρά γίνεται παρουσία του πελάτη, και τα μεν υφασμάτινα απομακρύνονται για να πλυθούν και να ξαναχρησιμοποιηθούν, τα δε πλαστικά ή χάρτινα (μίας χρήσεως) αχρηστεύονται. Τα πολλαπλής χρήσεως τραπεζομάντιλα

που είναι από άλλη επιτρεπόμενη ύλη καθαρίζονται αμέσως κατά την προσέλευση του πελάτη με καθαρό βρεμένο ύφασμα ή σφουγγάρι. Μετά το τέλος της εργασίας, μεσημέρι και βράδυ, ή πριν την έναρξη αυτής, πρωί και απόγευμα, τα τραπεζομάντιλα αυτά πλένονται με ζεστό νερό και σαπούνι.

Τα υφασμάτινα τραπεζομάντιλα επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται περισσότερες από μία φορές, υπό την προϋπόθεση ότι διατηρούνται καθαρά και καλύπτονται με μικρότερα λευκά ή ανοιχτόχρωμα τραπεζομάντιλα (επιτραπεζομάντηλα ή ναπερόν), η αντικατάσταση των οποίων γίνεται μετά από κάθε χρήση και παρουσία του νέου πελάτη.

Στους πελάτες προσφέρονται είτε καθαρές υφασμάτινες πετσέτες (λευκές ή ανοιχτόχρωμες), οι οποίες απομακρύνονται ύστερα από κάθε χρήση τους για πλύσιμο, είτε ειδικές χάρτινες μίας χρήσεως (απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται αντί χαρτοπετσετών φύλλα κοινού χαρτιού).

Δεν επιτρέπεται το στρώσιμο των τραπεζιών και η τοποθέτηση σε αυτά των σκευών εστίασεως (πιάτα, ποτήρια, μαχαιροπίρουνα) πριν από την άφιξη των πελατών. Τα τραπέζια επιτρέπεται να είναι καλυμμένα με υφασμάτινα τραπεζομάντιλα, αν αυτά πρόκειται να είναι καλυμμένα με υφασμάτινα τραπεζομάντιλα, αν αυτά πρόκειται να καλυφθούν κατά την άφιξη του πελάτη με ναπερόν ή μα τραπεζομάντιλα από άλλη επιτρεπόμενη ύλη, παρουσία του πελάτη. Πάνω στα τραπέζια μπορούν να έχουν τοποθετηθεί εκ των προτέρων τα σταχτοδοχεία, τα μαχαιροπίρουνα με την χαρτοπετσέτα, αν είναι αεροστεγώς συσκευασμένα, και τα ανθοδοχεία, αν προβλέπονται. Όλα τα σκεύη εστίασεως τοποθετούνται στο τραπέζι κατά κανόνα αμέσως μετά την άφιξη του πελάτη. Κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται από πριν το στρώσιμο των τραπεζιών και η τοποθέτηση σε αυτά σκευών εστίασεως μόνο σε περιπτώσεις γαμήλιων γευμάτων, συνεστιάσεων κτλ.

2.11. Υγιεινή στα τρόφιμα

Τα έτοιμα φαγητά και τα κάθε είδους τρόφιμα που τρώγονται όπως είναι, διατηρούνται σε κατάλληλες κλειστές προθήκες ή ερμάρια για να προστατεύονται από σκόνες, έντομα, ζώφια, και γενικότερα από κάθε είδους ρυπάνσεις και μολύνσεις.

Τα φαγητά που αλλοιώνονται εύκολα, όπως κρέας, τυροκομικά προϊόντα κτλ. διατηρούνται σε κατάλληλα ψυγεία. Αν ο καταστηματάρχης επιθυμεί την έκθεση τους, χρησιμοποιεί για το σκοπό αυτό ειδικές βιτρίνες ψυγεία. Τα φαγητά που προσφέρονται ζεστά διατηρούνται σε θερμοθαλάμους ή σε συσκευές μπέη – μαρί. Απαγορεύεται η έκθεση των τροφίμων με οποιονδήποτε άλλο τρόπο. Απαγορεύεται επίσης να αγγίζονται τα τρόφιμα από το προσωπικό ή τους πελάτες.

Η λήψη των φαγητών για την τοποθέτησή τους στα πιάτα γίνεται πάντα με τα ειδικά για το σκοπό αυτό όργανα (κουτάλια, πιρούνια, λαβίδες κτλ.) και όχι με τα χέρια. Η μεταφορά των πιάτων που περιέχουν φαγητό γίνεται με δίσκους και κατά τρόπο που να μην τοποθετείται το ένα πιάτο πάνω στο άλλο.

Τα προσφερόμενα είδη πρέπει να διαθέτουν το προβλεπόμενα χαρακτηριστικά (σωστή οσμή, γεύση και όψη) και να πληρούν τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις που ορίζονται από τον κώδικα τροφίμων και ποτών. Επίσης, οι χρησιμοποιούμενες στην παρασκευή των φαγητών πρώτες ύλες θα πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Απαγορεύεται η μεταποίηση μαγειρεμένων κρεάτων ή άλλων φαγητών, καθώς και υπολειμμάτων ποτών. Απαγορεύεται επίσης η παρασκευή φαγητών ή άλλων παρασκευασμάτων από υποπροϊόντα ζωικής ή φυτικής προέλευσης, ή από προϊόντα που παρουσιάζουν ενδείξεις αλλοίωσης ή ρύπανσης κτλ.

2.12. Η υγιεινή του προσωπικού

Η άρχουσα νομοθεσία (υγειονομικός κανονισμός) επιβάλλει για το προσωπικό που εργάζεται στις επιχειρήσεις τροφίμων ή ποτών τους εξής κανονισμούς.

- Οι απασχολούμενοι στο κατάστημα τροφίμων ή ποτών, ανεξαρτήτως της σχέσης τους με την επιχείρηση (επιχειρηματίας, μέλη της οικογένειας του, υπάλληλοι, εργάτες κτλ.) πρέπει να είναι καθαροί, να έχουν κομμένα νύχια, περιποιημένα καθαρά μαλλιά
- Για την τήρηση της καθαριότητας των ειδών ιματισμού συνυπεύθυνοι είναι οι εργαζόμενοι και ο ιδιοκτήτης της επιχείρησης, ενώ οι δαπάνες για την προμήθεια και τον καθαρισμό τους βαρύνουν τον επιχειρηματία.
- Είναι καλό να αποφεύγεται η χρήση μάλλινων ρούχων. Εάν λόγω χαμηλών θερμοκρασιών κατά την διάρκεια του χειμώνα αυτό δεν είναι εφικτό, τότε το μάλλινο θα καλύπτεται απαραίτητα από μπλούζα εργασίας. Στα καταστήματα πολυτελείας επιτρέπεται κατ' εξαίρεση στους τραπεζοκόμους η χρήση ζακέτας, ακόμα και μάλλινης, με την προϋπόθεση ότι θα διατηρείται καθαρή. Την καλοκαιρινή περίοδο οι τραπεζοκόμοι μπορούν να φορούν άσπρο πουκάμισο.
- Απαγορεύεται στα καταστήματα τροφίμων και ποτών οι εργαζόμενοι να κοιμούνται στους χώρους εργασίας ή στους βοηθητικούς χώρους υπηρεσίας.
- Η φύλαξη των ρούχων θα γίνεται σε ιδιαίτερο χώρο της επιχείρησης, που θα διαθέτει ιματιοφυλάκια.
- Οι απασχολούμενοι ως χειριστές τροφίμων (μάγειροι, τραπεζοκόμοι) κατά κύριο λόγο είναι υπεύθυνοι για την ατομική τους

καθαριότητα και οφείλουν να ελέγχουν την καθαριότητα του τμήματος τους και του χρησιμοποιημένου εξοπλισμού. Για την καθαριότητα είναι συνυπεύθυνος και ο επιχειρηματίας ή ο νόμιμος εκπρόσωπος της επιχείρησης, εκτός αν αποδεχθεί ότι δεν παρέχει τα απαιτούμενα μέσα για την καθαριότητα της επιχείρησης, οπότε αποκλειστικά υπεύθυνος είναι ο ίδιος.

- Το βοηθητικό προσωπικό που είναι αρμόδιο για τον καθαρισμό του εξοπλισμού και των χώρων πρέπει να εκτελεί με άψογο τρόπο τις εργασίες του, εφόσον η επιχείρηση τους παρέχει τα αναγκαία για το σκοπό αυτό μέσα.

3. ΘΕΜΑΤΙΚΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

Δεν υπάρχει κάποιος ακριβής ορισμός για τα θεματικά εστιατόρια. Θα μπορούσαμε όμως να τα προσεγγίσουμε ως επισιτιστικές επιχειρήσεις στις οποίες το «θέμα τους» και συνολικά η αίσθηση του εστιατορίου έχει προτεραιότητα έναντι όλων των άλλων. Στα περισσότερα από αυτά, τα τρόφιμα έρχονται συνήθως σε δεύτερη μοίρα καθώς δίνεται μεγαλύτερη έμφαση στην παρουσίαση του θέματος (concept) καθώς οι πελάτες προσελκύονται από αυτό. Μερικά από τα πιο διάσημα θεματικά εστιατόρια είναι η διεθνούς φήμης αλυσίδα "HARD ROCK CAFE" με ρετρό θέμα δανεισμένο από την δεκαετία του 70' και την μουσική επανάσταση του R'N'R στις Η.Π.Α. Η αλυσίδα "Rain Forest cafe" που στην διακόσμηση τους παρουσιάζουν το θέμα ενός τροπικού δάσους. Τα εστιατόρια Medieval Times με αναπαράσταση του μεσαιωνικού τρόπου ζωής και η "JEKYLL & HYDE" λέσχη που προκαλεί μια αίσθηση φόβου δανεισμένη από τα βικτοριανά μυθιστορήματα φρίκης.

Υπάρχουν και εστιατόρια που συνδυάζουν το θέμα τους (concept) με τις υψηλής ποιότητας υπηρεσίες τους άλλα και την ιδιαίτερη κουζίνα τους. Σε αυτή την κατηγορία αξίζει να αναφέρουμε το υποβρύχιο εστιατόριο "AL MAHARA" που βρίσκεται στον υπόγειο χώρο του υπερπολυτελούς ξενοδοχείου "BURJ AL ARAB" με θέα τον ωκεανό, αλλά και το περίφημο τυφλό εστιατόριο "DANS LE NOIR" που σερβίρει gourmet πιάτα μέσα στο απόλυτο σκότος. Στην χώρα μας το "ΑΡΧΑΙΩΝ ΓΕΥΣΕΙΣ"

αναπαριστά την έννοια του αρχαίου συμποσίου με πιάτα και διακόσμηση βασισμένο σε αναφορές του φιλόσοφου Πλάτωνα.

Αν κάνουμε μια Ιστορική αναδρομή πατέρας του «εστιατόριου θέματος» και πρωτοπόρος του είδους , σύμφωνα με τον Scott Lucas, είναι ο David Tallichet ένας Τεξανός οπού κατά την διάρκεια του Β΄ παγκοσμίου πολέμου υπηρέτησε ως πιλότος βομβαρδιστικών και απεβίωσε τον Οκτώβριο του 2007 σε ηλικία 84 ετών. Ο Tallichet αρχίζει στις αρχές της δεκαετίας του 1960 να διακοσμή τα εστιατόρια του με θέμα, τους «Πολυνήσιους νήσους », ή σαν γραφικά χωριά αλιείας της νέας Αγγλίας αλλά και Γαλλικά αγροτόσπιτα (που φραζόταν από σάκους με άμμο για να προστατεύονται από τους γερμανικούς βομβαρδισμούς). Το «περήφανο πουλί» (Pride bird) εστιατόριο του στον διεθνή αερολιμένα του Λος Άντζελες είχε ακουστικά σε κάθε τραπέζι έτσι ώστε οι γευματίζοντες να μπορούν να ακούν της συνομιλίες του πύργου ελέγχου με τους πιλότους των αεροσκαφών (πηγή www.wikipepia.com)

3.1. Κατηγορίες εστιατορίων θέματος

Σύμφωνα με τον Alan Beardsword (1999) τα θεματικά εστιατόρια μπορούμε να τα κατατάξουμε σε τρεις κύριες κατηγορίες:

- α) το εστιατόρια απλού θέματος
- β) τα εστιατόρια παροδικού θέματος και
- γ) εστιατόρια εθνικού θέματος.

3.1.1. Εστιατόρια απλού θέματος

Στα εστιατόρια απλού θέματος παρατηρούμε ότι δίνεται έμφαση στο κλίμα του χώρου (διακόσμηση, μουσική, διαρρύθμιση) που είναι πρωτότυπη και παραπέμπει σε κάποιο θέμα. Επίσης μπορούμε να συναντήσουμε και κάποια, πολλές φορές σπάνια, γνήσια αντικείμενα που είναι άμεσα συνδεδεμένα με το θέμα. Ενδεικτικά μπορούμε να αναφέρουμε μερικά τέτοια παραδείγματα όπως στην αλυσίδα Hard Rock café που την ατμόσφαιρα δεν την κάνει μόνο η δυνατή μουσική αλλά και ο χώρος, που είναι διακοσμημένος με διάφορα μουσικά όργανα άλλα και κάδρα με φωτογραφίες καλλιτεχνών. Ένα άλλο παράδειγμα είναι η αλυσίδα Planet Hollywood που στην διακόσμηση τους παρατηρούμε διάφορα ρούχα και αξεσουάρ διασήμων ηθοποιών που μπορεί να έχουν χρησιμοποιηθεί και σε ταινίες ή στα εστιατόρια Harley Davidson's ακόμη και ολόκληρες μηχανές. Απευθύνονται κυρίως σε πελάτες με κοινά ενδιαφέροντα.

3.1.2. Εστιατόρια παροδικού θέματος

Σε αυτού του είδους τα εστιατόρια σύμφωνα με τον Finkelstein (1989) το θέμα βασίζεται σε μεγαλύτερο βαθμό στο χώρο και στις λεπτομέρειες του, που μιμούνται με διάφορα «μη γνήσια» αντικείμενα διάφορα θέματα όπως χρονικές εποχές, μέρη του κόσμου, ιστορίες βιβλίων κτλ. Σε αυτή την κατηγορία ανήκουν τα εστιατόρια Rainforest café που με την διακόσμηση τους προσπαθούν να μας βάλουν στο κλίμα ενός τροπικού δάσους με διάφορα τροπικά φυτά, μηχανικά άγρια ζώα και ηχητικά εφέ

καταιγίδας ή η αλυσίδα Medieval Times με ηθοποιούς ντυμένους ιππότες και την αναπαράσταση μονομαχιών, που μας ταξιδεύει στον χρόνο και συγκεκριμένα στην μεσαιωνική εποχή και τέλος η λέσχη Jekyll & Hide βγαλμένη από μυθιστορήματα τρόμου. Το κοινό τους τα επισκέπτεται για να βιώσει την ξεχωριστή εμπειρία που προσφέρουν.

3.1.3. Εστιατόρια εθνικού θέματος

Είναι εστιατόρια με κύρια χαρακτηριστικά τους την κουλτούρα, τις συνήθειες, την μουσική και διάφορα άλλα πολιτισμικά στερεότυπα που συναντούμε σε διάφορες χώρες. Σε αντίθεση με τις δύο παραπάνω κατηγορίες εδώ η κουζίνα παίζει σημαντικό ρόλο τόσο όσο και το θέμα και αποτελεί κύριο παράγοντα για την προσέλκυση πελατών. Οι πελάτες επιλέγουν αυτές τις επιχειρήσεις σύμφωνα με τον Crang (1997) «για να έρθουν σε επαφή με άλλους πολιτισμούς».

3.2 Ποιότητα ή ιδιαιτερότητα.

Στην σύγχρονη βιομηχανία της εστίασης παρατηρούμε ότι όλο και περισσότερα εστιατόρια αλυσίδες εστιάζουν στη δημιουργία μιας εμπειρίας για τους πελάτες τους με την επιλογή ενός ιδιαίτερου θέματος. Σύμφωνα με δημοσιεύσεις (Perrigot,R., 2007) θεωρείται ότι οι πελάτες δεν προτιμούν κάποιο εστιατόριο ακριβώς για την απόλαυση ενός καλού γεύματος αλλά και για την εμπειρία διαβίωσης μιας ορισμένης ατμόσφαιρας. Εδώ τίθενται τα ακόλουθα ερωτήματα για τους καταναλωτές: Α) αν η τελειότητα

στις αλυσίδες εστιατορίων προέρχεται από το θέμα ή από την ποιότητα τους. Β) ποια είναι τα κύρια κριτήρια που χρησιμοποιούνται από τους πελάτες όταν επιλέγουν να πάνε σε ένα ανεξάρτητο εστιατόριο, σε ένα εστιατόριο που ανήκει σε μια αλυσίδα γρήγορου γεύματος και σε ένα θεματικό εστιατόριο; Γ) αν αυτά τα κριτήρια παρουσιάζουν ομοιότητες σε όλες τις κατηγορίες που προαναφέρθηκαν.

Σύμφωνα με έρευνες (Bitner 1992, Kivela 1997) το ύφος των εστιατορίων είναι πολύ σημαντικό για τους πελάτες. Ο Kivela (1997) βεβαίωσε ότι αυτό μπορεί να εξηγηθεί από το μεγάλο αριθμό θεματικών εστιατορίων. Πράγματι, όταν πηγαίνουν οι πελάτες σε αυτό το είδος εστιατορίων, ψάχνουν μία εμπειρία και μία αποκλειστική ατμόσφαιρα εκτός από ένα καλό γεύμα. Τα διάσημα παράδειγμα αυτού του είδους εστιατορίων θέματος είναι το Hard Rock Café. Σε έρευνα του ίδιου το (1999) διαπιστώθηκε πως το ντεκόρ, η παρουσίαση, η ποικιλία τροφίμων, η ψυχαγωγία και το περιβάλλον αναφέρονται από τους πελάτες για να καθορίσουν την επιλογή ενός γεύματος σε ένα χώρο εστίασης. Ένας άλλος καθοριστικός παράγοντας, σύμφωνα με τον Lewis (1981) είναι η φήμη όπου σε συνδυασμό με την διαφήμιση ενεργούν καταλυτικά στην προσέλκυση των πελατών.

Στον αντίποδα ο Auty (1992) επισήμανε το γεγονός ότι το ύφος ή η ατμόσφαιρα του εστιατορίου δεν βρίσκονται μέσα στα κύρια πρώτα στοιχεία από τα κριτήρια της επιλογής. Ο ίδιος διατύπωσε ότι τα κύρια κριτήρια είναι: ο τύπος των τροφίμων, η ποιότητα των τροφίμων και η χρηματική αξία.

3.3 Κριτήρια επιλογής ενός θεματικού εστιατορίου

Αρκετές έρευνες έδωσαν έμφαση σε διάφορες ιδιότητες που εξηγούν την επιλογή ενός ιδιαίτερου εστιατορίου, και αν το θέμα του εστιατορίου είναι μια σημαντική ιδιότητα για τους πελάτες. Σε αυτήν την κατεύθυνση ο Lewis (1981) εστίασε σε πέντε κύριες κατηγορίες: α) στην ποιότητα των τροφίμων, β) στην ποικιλία των επιλογών, γ) στην τιμή, δ) στην ατμόσφαιρα. Ο Kivela (1997) εστιάζοντας στα εστιατόρια της περιοχής του Χονγκ Κονγκ υπογράμμισε δεκατέσσερις κύριες μεταβλητές που προέχουν όσο αφορά την επιλογή των εστιατορίων από τους πελάτες. Αυτές είναι:

- 1) η τιμή,
- 2) η φιλική διάθεση του προσωπικού,
- 3) η ποικιλία των επιλογών,
- 4) η νέα εμπειρία,
- 5) η θέση,
- 6) ποικιλία στοιχείων επιλογών,
- 7) ταχύτητα της υπηρεσίας,
- 8) παράγοντες περιβάλλοντος,
- 9) επίπεδο άνεσης,
- 10) καθαριότητα,
- 11) γόητρο,
- 12) ικανό προσωπικό,
- 13) γρήγορος χειρισμός των παραγγελιών
- 14) φιλική διάθεση του προσωπικού.

3.4 Εξέλιξη και όχι επανάσταση.

Η Madeleine Burka σε άρθρο της το 1999 διατυπώνει ότι " τα θεματικά εστιατόρια στην ενηλικίωση τους κάνουν μία ανανεωμένη εμφάνιση στην ποιότητα τροφίμων και υπηρεσιών

καθώς και μια εισροή νέων εννοιών '' , παρατηρώντας επίσης την μείωση των επεκτάσεων στις μεγάλες αλυσίδες με σκοπό να διατηρήσουν την δημοτικότητα τους. Πράγματι, εκείνη τη χρονική περίοδο, η πολιτική των περισσότερων θεματικών εστιατορίων εμφανίστηκε πιο διαφοροποιημένη σε σχέση με παλιότερα και δίνεται προτεραιότητα στην παροχή καλύτερων υπηρεσιών. Αυτό οφείλεται κυρίως στην κρίση που αντιμετώπισε η βιομηχανία της θεματικής εστίασης με αποτέλεσμα τα χαμηλά κέρδη που απόφεραν προβλήματα βιωσιμότητας σε πολλά εστιατόρια. Η κρίση αυτή προήλθε σε, μεγάλο βαθμό, από τον κορεσμό των θεαμάτων που σε πολλές περιπτώσεις δεν εξελίχθησαν σύμφωνα με τις τάσεις και τις δημόσιες προτιμήσεις.

Ο επαναπροσδιορισμός των θέσεων αυτών γίνεται με στόχο την αύξηση της συχνότητας των επισκέψεων των πελατών, καθώς και η απόκτηση πιο μόνιμης επιτυχίας. Σύμφωνα με τους εμπειρογνώμονες της βιομηχανίας, το τέχνασμα για την επίτευξη της μόνιμης επιτυχίας με τα εστιατόρια θέματος είναι να δημιουργηθεί η πίστη των πελατών και να αποφευχθεί ο χαρακτηρισμός «τουριστική attraction». Έτσι παρατηρούμε μικρότερα εστιατόρια για τον καλύτερο έλεγχο των δαπανών, την αποκέντρωση σε επαρχιακές πόλεις (για την όσο το δυνατόν αποφυγή του ανταγωνισμού στα μεγάλα αστικά κέντρα), την καλύτερευση των παρεχόμενων υπηρεσιών και τέλος την καλύτερη ποιότητα των γευμάτων. Είναι συναντάμε για πρώτη φορά την ισορρόπηση στην θεωρία, που αναφέραμε και παραπάνω, ότι προέχει η αίσθηση του χώρου με την ποιότητα των γευμάτων και την παροχή καλύτερων υπηρεσιών.

4. ΕΡΕΥΝΑ

4.1 ΜΕΘΟΛΟΓΙΑ

Συμφωνά με έρευνα που διεξήχθη για τις ανάγκες της παρούσας πτυχιακής εργασίας συγκεντρώσαμε και παραθέτουμε μερικά από τα πιο γνωστά, το καθένα για διαφορετικούς λόγους, θεματικά εστιατόρια που υπάρχουν στον κόσμο. Διεξήχθη δευτερογενής έρευνα με κύριο ερευνητικό εργαλείο το διαδίκτυο απ' όπου συγκεντρώσαμε την πλειοψηφία των πληροφοριών.

4.2. Το δείγμα

Το δείγμα το αποτελούν πέντε εστιατόρια θέματος που επιλέχθηκαν το καθένα για ξεχωριστούς λόγους. Το κοινό σημείο του δείγματος είναι ότι καλύπτουν τις τρεις κύριες κατηγορίες των θεματικών εστιατορίων που είναι:

1. Απλού θέματος εστιατόρια.
2. Παροδικού θέματος εστιατόρια.
3. Εθνικού θέματος εστιατόρια.

4.3. Επιλογή του δείγματος

Η επιλογή του δείγματος έγινε μέσα από την επιλογή πέντε εστιατορίων σε συνολικό μέγεθος δεκαεπτά. Τα δείγματα επιλέγησαν σύμφωνα με τα εξής κριτήρια:

A) **Hard rock café.** Αποτελεί το πρώτο θεματικό εστιατόριο αλυσίδα που αναπτύχθηκε με την μέθοδο της δικαιοπάροχης και εξ' ακολουθεί να είναι το πιο πετυχημένο (πηγή www.restaurantinusa.com). Επίσης από τις λίγες επιχειρήσεις του χώρου που δημιούργησαν την δική τους κουλτούρα.

B) **Dans le noir.** Η επιλογή του δείγματος έγινε με βάση την πρωτοτυπία του θέματος του (project), αλλά και για την κοινωνική του προσφορά για τα άτομα με προβλήματα όρασης.

Γ) **The Bubba Gump Shrimp CO.** Επιλέχθηκε διότι η έμπνευση του θέματος αντλείται από το σενάριο κινηματογραφικής ταινίας. Ο κύριος μέτοχος της αλυσίδας είναι η παραγωγός εταιρία της ταινίας.

Δ) **Rainforest café.** Το δείγμα επιλέχθηκε διότι η εταιρία δεν είναι γνωστή μόνο για τις επιχειρηματικές τις δραστηριότητες αλλά και για την οικολογική της προσφορά.

Ε) **Αρχαίων γεύσεις.** Επιλέχθηκε για την πρωτοτυπία του θέματος – εμπειρίας που προσφέρει. Μια άλλη παράμετρος επιλογής αποτελεί το γεγονός ότι είναι από τα λίγα Ελληνικά εστιατόρια με παγκόσμιες διακρίσεις.

4.4. Στόχος

Ο κύριος στόχος της έρευνας αυτής είναι α. Η καταγραφή μερικών θεματικών εστιατορίων και β. Η περιγραφή και ο τρόπος λειτουργίας τους.

4.5. Παρουσίαση εστιατορίων

A) Hard Rock Café



Το επίσημο λογότυπο της εταιρίας (πηγή www.hardrockcafe.com)

Ίσως η διασημότερη, αλλά και η πρώτη αλυσίδα θεαματικού εστιατορίου που παρουσιάστηκε στον κόσμο. Για πολλούς και η πιο επιτυχημένη καθώς τα Hard Rock café έχουν παρουσία σχεδόν σε όλες τις μεγαλύτερες πρωτεύουσες του κόσμου. Στα συγκεκριμένα εστιατόρια πιστώνεται, από πολλούς ειδικούς, η θεωρία ότι το θέμα (διακόσμηση, μουσική, κτλ) και γενικά η αίσθηση του χώρου υπερτερεί έναντι όλων των άλλων. Το όνομα τους το δανείζονται από το συγκρότημα the Doors (που γνώρισε τεράστια επιτυχία στις αρχές της δεκαετίας του 70) και από την πρώτη πλευρά ενός δίσκου τους που είχε τον τίτλο "Hard Rock café".

Το πρώτο εστιατόριο άνοιξε το 1971 από τους Isaac Tigrett και Peter Morton στο Λονδίνο, επικαλύπτοντας τους τοίχους του εστιατορίου με αφίσες, που είχαν σχέση με την Rock n Roll μουσική.



Το πρώτο Hard Rock café που άνοιξε στο Λονδίνο το 1971

Μέρος της κουλτούρας των Hard Rock café είναι και η τεράστια συλλογή από αντικείμενα διασήμων καλλιτεχνών. Όλα ξεκινούν το 1973 όταν ο τραγουδιστής και κιθαρίστας Eric Clapton θα δωρίσει την κιθάρα του στο Café του Λονδίνου. Εκ τότε πολλοί διάσημοι θα δωρίσουν κιθάρες, ντράμς, φουσαρμόνικες, ρούχα, χειρόγραφους στοίχους, αυτοκίνητα ακόμη και λεωφορεία από διάφορες περιοδείες. Η συλλογή αυτή σήμερα εκτιμάται ότι αριθμεί περίπου πάνω από 70.000 αντικείμενα, που πολλά από αυτά είναι ανεκτίμητης συλλεκτικής αξίας.



Πολιτική

Όπως αναφέραμε και πιο πίσω το Hard Rock cafe, είναι το πρωτοπόρο και το πιο επιτυχημένο από τα θεματικά εστιατόρια παγκοσμίως. Μετράνε 143 εστιατόρια σε πάνω από 36 χώρες (πηγή www.hardrockcafe.com) και εξαπλώνεται με την μέθοδο της δικαιιοπάροχης. Ως κύρια πολιτική είναι η διαμόρφωση μιας κουλτούρας, που είναι εμφανώς αναγνωρίσιμη σε κάθε επιχείρηση της αλυσίδας. Η εταιρία προχωράει, πέρα από την δημιουργία εστιατορίων στη ίδρυση θεματικών ξενοδοχείων (Hard Rock hotels), θεματικών καζίνο (Hard Rock casino) και θεματικών πάρκων (Hard Rock park). Καθ' όλη την ιστορία της διέπεται από μία φιλοσοφία (love all, serve all) που την επινόησαν από την αρχή οι ιδιοκτήτες της. Έτσι και απευθύνεται σε ένα ευρύ κοινό ανεξαρτήτως φύλλου, ηλικίας και κοινωνικής τάξης.

Ένα άλλο επιτυχημένο προϊόν είναι το ίδιο το λογότυπό της. Εμφανίζεται σε διάφορα αξεσουάρ και ιδίως στα μακό μπλουζάκια, όπου με το λογότυπο και την περιοχή του

εστιατορίου αποτελεί ξεχωριστή συλλογή για διάφορους συλλέκτες.



Το διάφορα λογότυπα της εταιρίας (πηγή www.hardrockcafe.com)

Ξεχωριστά από τις επιχειρηματικές δραστηριότητες παρουσιάζεται και κοινωνικό έργο. Αυτό πραγματοποιείται με την διοργάνωση συναυλιών και διάφορων δημοπρασιών που τα έσοδα τους χορηγούνται για φιλανθρωπικούς σκοπούς.

Χώρος

Ο χώρος παραπέμπει στις Αγγλικές pub της δεκαετίας του 70. Στους τοίχους συναντάμε αφίσες και διάφορα αντικείμενα, από διάφορες στιγμές και φάσεις τις ροκ ιστορίας. Σε μερικά καταστήματα μπορούμε να παρατηρήσουμε και έναν χώρο που χρησιμοποιείται σαν σκηνή για την διοργάνωση συναυλιών.

Παράλληλα σε ευδιάκριτους χώρους εκθέτονται αναμνηστικά και δώρα με το λογότυπό της επιχείρησης.



Φωτογραφία από τον χώρο της σάλας (πηγή www.hardrockcafe.com)

Menu

Ο τιμοκατάλογος περιλαμβάνει Αμερικάνικου τύπου κουζίνα με κρεατικά, burgers κτλ.(το μενού υπάρχει αυτούσιο στο παράρτημα)

B) Dans le noir



Ίσως από τα πιο κατ' εξοχήν ενδιαφέροντα εστιατόρια θέματος που υπάρχουν παγκόσμιος. Το θέμα του είναι ξεκάθαρό, όσο και η ονομασία του. Το σκότος και η απόλυτη εμπειρία ενός τυφλού γεύματος.

Ιδρύθηκε το 2004 στο Παρίσι με την υποστήριξη του ιδρύματος Paul Guinot, για τυφλά άτομα, και ήταν από της πρώτες ιδιωτικές επιχειρήσεις που βοήθησαν να γίνουν κατανοητά τα προβλήματα των ανθρώπων με ελλείπει όραση. Έτσι και οι τραπεζοκόμοι - οδηγοί είναι τυφλοί. Παράλληλα αποτελεί μία κερδοφόρα επιχείρηση με πάνω από 100000 επισκέπτες (πηγή www.danslenoir.com) το χρόνο.

Πολιτική

Όπως αναφέραμε και παραπάνω, είναι από τις λίγες εταιρίες του χώρου που γνωστοποιεί το πρόβλημα μιας ομάδας ανθρώπων και μας καλεί να βιώσουμε την εμπειρία τους. Με σύνθημα “ αν ο κόσμος είναι μια εξερεύνηση των αισθήσεων, οι αισθήσεις μας μόλις ξυπνούν ” είναι από τα εστιατόρια που μπορούν να βασιστούν αποκλειστικά στο θέμα τους, με το προνόμιο όμως ότι διαθέτουν και ένα μενού υψηλών απαιτήσεων, που το καθιστά άκρως ανταγωνιστικό σε σύγκριση ακόμη και με πολυτελή εστιατόρια. Η εταιρία εξαπλώνεται με το δικαίωμα της δικαιοπαροχής (franchise) και επειδή εύλογα δημιουργούνται ερωτήματα για τον χώρο αλλά και τον τρόπο λειτουργίας παρακάτω ακολουθεί συνέντευξη με τους εμπνευστές της ιδέας Eduard de Broglie και Etienne Boisrond.

Είναι πράγματι σκοτεινή η τραπεζαρία;

Η αίθουσα που πραγματοποιείται το γεύμα είναι σκοτεινή, μάλιστα το επίπεδο του σκότους είναι σε τέτοιο επίπεδο που δύσκολα στην ζωή μας μπορούμε να το συναντήσουμε, στο δωμάτιο δεν υπάρχει πουθενά φως και για να διατηρηθεί το σκότος ζητείτε από τους πελάτες να τοποθετήσουν όλες τις πιθανές πηγές φωτός όπως αναπτήρες, κινητά τηλέφωνα, ρολόγια, φωτογραφικές μηχανές σε ατομικές θυρίδες στην είσοδο του εστιατορίου.

Πως μπορεί κάποιος να γευματίσει στο πλήρες σκότος;

Όταν μάς στερούν μία από τις βασικές μας αισθήσεις όπως η όραση, ο άνθρωπος βασίζεται σε όλες τις άλλες όπως η ακοή, η όσφρηση, η αφή και η γεύση. Γι’ αυτό και θα σας βοηθήσει κάποιος να φθάσετε στο τραπέζι σας. Στην αρχή ίσως σας φανεί

αποθαρρυντικό αλλά στην συνέχεια θα διαπιστώσετε ότι είναι άκρος διασκεδαστικό.

Γιατί οι σερβιτόροι είναι τυφλοί;

Τα τυφλά άτομα είναι οι πιο εξειδικευμένα στο σκοτάδι, για τον λόγο αυτό είναι και οι πιο αρμόδιοι για να κάνουν αυτή την δουλειά. Έτσι θα πρέπει να τους εμπιστευτείτε διότι για μιάμιση ώρα περίπου που θα είστε και εσείς τυφλοί. Πρόκειται πράγματι για μία “ μεταβίβαση εμπιστοσύνης ” μεταξύ του εαυτού σας και του τυφλού οδηγού σας.

Πως κινούνται στο τυφλό δωμάτιο;

Οι επισκέπτες δεν επιτρέπεται να κινούνται στο τυφλό δωμάτιο. Αυτό άλλωστε θα έθετε σε κίνδυνο και του τραπεζοκόμους, που ας μην ξεχνάμε είναι τυφλοί. Εάν όμως επιθυμείται να μεταφερθείτε κάπου, όπως για παράδειγμα στην τουαλέτα, μπορείτε να καλέσετε κάποιον από τους σερβιτόρους – οδηγούς όπου με την σειρά τους πρόθυμα θα σας οδηγήσουν όπου θέλετε.

Πως γίνετε ή παραγγελία; Πως θα δούμε το μενού;

Τα άτομα που είναι υπεύθυνα για την λήψη των παραγγελιών βρίσκονται στην υποδοχή του καταστήματος, αλλά μπορείτε επίσης να παραγγείλετε εκ νέου οτιδήποτε σας ενδιαφέρει από τους τραπεζοκόμους της σκοτεινής αίθουσας.

Υπάρχουν πολλοί τυφλοί άνθρωποι, μεταξύ των επισκεπτών σας;

Δεν υπάρχουν πολλοί, είναι όμως μία καλή εμπειρία, για συγγενείς ή φίλους τυφλών ατόμων, να μοιραστούν την εμπειρία αυτών.

Ο σεφ είναι τυφλός; Η κουζίνα είναι και αυτή στο απόλυτο σκοτάδι;

Ο επικεφαλής σεφ και η ομάδα του δεν είναι τυφλοί και η κουζίνα δεν είναι στο σκοτάδι. Άλλωστε θα πρέπει να χρησιμοποιούν όλες τις αισθήσεις τους γιατί το αποτέλεσμα είναι πραγματικά εντυπωσιακό. Ο κατάλογος περιλαμβάνει συναρπαστικά γεύματα που παίζουν με τις γεύσεις, χρησιμοποιώντας πάντα φρέσκα και γευστικά συστατικά, για μία μοναδική γαστρονομική εμπειρία.

Οι τουαλέτες είναι στο σκοτάδι;

Οι τουαλέτες δεν είναι στο σκοτάδι, βρίσκονται στο ισόγειο και είναι πλήρως φωτισμένες.

Έχετε συχνά ανθρώπους που δεν μπορούν να αντεπεξέλθουν, δηλαδή δεν μπορούν να γευματίσουν στο σκοτάδι;

Είναι πολύ σπάνιο, άλλωστε είναι τέτοια η εμπειρία που και οι ίδιοι μένουν έκπληκτοι, όταν από αυτό τον εξαιρετικά ασυνήθιστο τρόπο ανακαλύπτουν εκ νέου τις αισθήσεις τους. Εξάλλου από τους περίπου 100.000 επισκέπτες μας τον χρόνο λίγοι ήταν εκείνη που αισθάνθηκαν την ανάγκη να εγκαταλείψουν την αίθουσα.

Πώς λύνονται τα θέματα ασφαλείας;

Έχει ληφθεί μέριμνα για οτιδήποτε συμβεί; Σε κάθε εστιατόριο της αλυσίδας υπάρχει επαρκής εξοπλισμός ασφαλείας και εγκαταστάσεις. Τα φώτα ανάβουν αυτόματα σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης. Υπάρχουν επίσης έξοδοι κινδύνου, που έχουν σχεδιαστεί με όλες της προδιαγραφές ασφαλείας.

Η σκοτεινή αίθουσα παρακολουθείται από υπέρυθρη κάμερα;

Η σκοτεινή αίθουσα παρακολουθείται με μία σειρά από υπέρυθρες κάμερες και τηρούνται τα μητρώα για την διαφύλαξη των προσωπικών δεδομένων των πελατών. Τα αρχεία ανοίγονται μόνο σε περίπτωση επεισοδίου και μόνο μετά από αίτημα του πελάτη.

Πώς καταλήξατε σε αυτή την ασυνήθιστη ιδέα; Μια ιστορικά αναδρομή;

Τα δείπνα σε πλήρης σκότος χρονολογούνται περίπου από τα τέλη του 19 ου αιώνα. Στην δεκαετία του 1990 διάφοροι ερευνητές όπως ο Andrea Heineke στη Γερμανία ή στη Γαλλία ο Michel Reilhac, προσπάθησαν να αναπτύξουν περαιτέρω αυτή την έννοια διοργανώνοντας σε όλη την Ευρώπη ένα πλήρες φάσμα εμπειριών, όπως γεύματα, μπαρ τυφλών, εκθέσεις ήχου και αφής, θεάματα τέχνης και φυσικά όλα αυτά στο πλήρης σκότος.

Τέτοιου είδους διοργανώσεις έχουν επίσης αναπτυχθεί στην Γαλλία χάρη στο ίδρυμα Paul Guinot που είναι η δεύτερη μεγαλύτερη οργάνωση τυφλών στη Γαλλία. Το εν λόγω ίδρυμα είχε αναπτύξει ένα πρόγραμμα από δείπνα σε πλήρες σκότος με την ονομασία " Taste of darkness ". Το πρόγραμμα είχε ιδιαίτερη επιτυχία και προβλήθηκε ιδιαίτερα από τα μέσα ενημέρωσης.

Την πρωτοκαθεδρία στα εστιατόρια, όπου μπορεί κάποιος να γευματίσει στο πλήρες σκότος, την συναντάμε στην Ζυρίχη της Ελβετίας (το 2000) από ένα ίδρυμα για τυφλά άτομα. Η συγκεκριμένη επιχείρηση συνεχίζει την λειτουργία της με επιτυχία ακόμη και σήμερα (Blinde Kuh). Ένα άλλο άνοιξε σχετικά πρόσφατα στο Βερολίνο (Γερμανία). Όλες αυτές «πρωτότυπες

εμπειρίες» είχαν επιτυχία και πάντα η επιτυχία ανταμείβεται με μία καλή ανταπόκριση τόσο από το κοινό όσο και από τα μέσα μαζικής ενημέρωσης.

Το Dans le Noir, ιδρύθηκε από τους Eduardo de Broglie και Etienne Boisrond το 2004 στο Παρίσι και ήταν η πρώτη ιδιωτική εταιρία για την ανάπτυξη αυτής της έννοιας στη Ευρώπη. Θα πρέπει, επίσης να αναφέρουμε ότι το Dans le Noir στο Λονδίνο θα είναι το μεγαλύτερο εστιατόριο του είδους στον κόσμο.

Πόσα άτομα με προβλήματα όρασης απασχολεί το εστιατόριο;

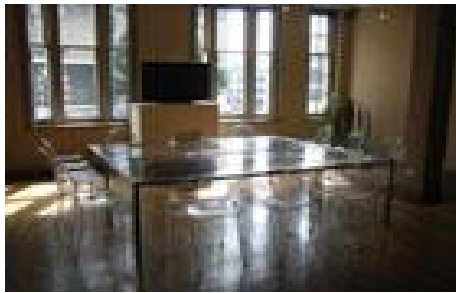
Απασχολεί 8 μόνιμους οδηγούς, αλλά αυτός ο αριθμός αυξάνεται σε ειδικές περιπτώσεις όπως εταιρικές εκδηλώσεις κτλ.

Πηγή (www.danslenoir.com)

Χώρος

Μπαίνοντας συναντάμε την υποδοχή, με πλήρη φωτισμό, όπου είναι και ο χώρος που επιβεβαιώνονται οι κρατήσεις. Δίπλα ακριβός βρίσκετε ο χώρος του μπαρ, μέρος όπου λαμβάνονται οι παραγγελίες των γευμάτων. Χρησιμοποιείται και ως το κύριο μέρος αναμονής του οδηγού που συνοδεύει του πελάτες στην σκοτεινή αίθουσα.

Το μέρος όπου σερβίρονται τα γεύματα (η σκοτεινή αίθουσα) είναι χωρητικότητας 60 περίπου ατόμων, με αρκετή απόσταση μεταξύ των τραπεζιών και μεγάλους διαδρόμους για την ευκολία των οδηγών – τραπεζοκόμων.



Απεικονίσεις της σκοτεινής σάλας και της αίθουσας εκδηλώσεων (πηγή www.danceLenoir.com)

Μενού



Η ιδιαιτερότητα του εστιατορίου δεν σταματάει μόνο στον χώρο αλλά και στο μενού. Ο κύριος κατάλογος περιλαμβάνει πιάτα με

έντονες γεύσεις και αρώματα, την εναλλαγή κρύων και ζεστών πιάτων, καθώς και υφές που προκαλούνε πολλές φορές ήχους. Αυτό είναι ένα παιχνίδι για τους πελάτες που καλούνται να μαντέψουν σύμφωνα με τις αισθήσεις τους το είδος του γεύματος, όπου μόνο στο τέλος τους αποκαλύπτονται τα συστατικά. Η παραγγελία του μενού γίνεται κατά προσέγγιση δεδομένου τις διατροφικές συνήθειες του πελάτη, έτσι διασφαλίζεται η ικανοποίηση του και η αποφυγή του κινδύνου από τυχόν αλλεργίες. Από το κατάστημα προτείνονται τέσσερα γεύματα:

Το λευκό, που θεωρείται έκπληξη.

Το ερυθρό, που δεν περιλαμβάνει ψαρικά και θαλασσινά.

Το μπλε, που δεν εμπεριέχει κρεατικά.

Το πράσινο, που είναι για χορτοφάγους.

Κατά την λήψη της παραγγελίας ο πελάτης ενημερώνει για της διατροφικές του απαιτήσεις καθώς και για τον τρόπο παρασκευής των πιάτων.



Γ) The Bubba Gump Shrimp CO.



Επίσημο εμπορικό σήμα της εταιρίας

Είναι το πρώτο εστιατόριο που δανείζεται το θέμα του από κινηματογραφική ταινία. Εμπνευσμένο από επιτυχία του Hollywood Forest Gump (1994) και βασισμένο στο σενάριο και την αγάπη του πρωταγωνιστή για της γαρίδες το 1996 ανοίγει στην περιοχή της California το πρώτο εστιατόριο της αλυσίδας Bubba Gump restaurant. Η ονομασία του πηγάζει τους δύο πρωταγωνιστές της ταινία Benjamin Buford "**Bubba**" Blue και

Forrest **Gump** που στην ταινία έγιναν φίλοι κατά την διάρκεια της θητείας τους στον πόλεμο του Βιετνάμ. Το κύριο θέμα του εστιατορίου δεν είναι μόνο η διακόσμηση του αλλά το menu του που προσφέρει, κατά κύριο λόγο, παρασκευές από γαρίδα, διάφορα θαλασσινά πιάτα καθώς και πιάτα εμπνευσμένα από την κουζίνα της ανατολικής Αμερικής.

Όπως αναφέρουμε και παραπάνω το πρώτο "Bubba Gump" ανοίγει το 1996 στην California των Η.Π.Α. από την εταιρία Viacom που μέρος της ανήκει στην Paramount production παραγωγός της ταινίας και με την μέθοδο της δικαιιοπαροχής (franchise) αριθμεί περίπου στα 60 εστιατόρια θαλασσινού γεύματος σε όλο τον κόσμο.



*Our first location,
Cannery Row in
Monterey, CA*

Το πρώτο εστιατόριο της αλυσίδας στο Monterey των Η.Π.Α.

Πολιτική

Με κύριο σύνθημα " η διατροφή είναι ο ήρωας " η συγκεκριμένη εταιρία συνδυάζει την διακόσμηση με την γαστρονομική ιδιαιτερότητα της. Τα εστιατόρια Bubba Gump τα συναντάμε κυρίως σε μεγάλα αστικά κέντρα εντός και εκτός Η.Π.Α.,

μεταφέροντας την αίσθηση ενός εστιατορίου μιας μικρής επαρχιακής πόλης των Η.Π.Α. των δεκαετιών 60', 70'. Έχοντας ως διαφημιστικό άξονα την επιτυχία Forest Gump μερικά από τα πιάτα, επιδόρπια, σαλάτες και κοκτέιλ δανείζονται ονόματα ή και ατάκες από τους πρωταγωνιστές της ταινίας όπως το επιδόρπιο Run Forest Run που αποτελεί ίσως και την πιο διάσημη ατάκα της ταινίας. Η εταιρία αναπτύσσετε κυρίως με την μέθοδο της δικαιιοπαροχής (franchise). Μία καινοτομία επίσης είναι ότι πωλείτε στον χώρο και νωπό φαγητό, δηλαδή φαγητό όπου δεν έχει μαγειρευτεί όπως και ότι γίνεται διανομή κατ' οίκον.



Χώρος

Η διακόσμηση παραπέμπει στα μικρά εστιατόρια της Alabama των Η.Π.Α. που σύμφωνα με τον εμπνευστή της επιχείρησης '' είναι το πνεύμα '' και το κύριο γνώρισμα της αλυσίδας, επίσης συναντάμε

και διάφορες φωτογραφίες από την ταινία. Στο εσωτερικό χώρο των εστιατορίων συναντάμε έκθεση με διάφορα αναμνηστικά όπως ποτήρια και μπλουζάκια.

Μενού

Όπως μας αναφέραμε και παραπάνω το κύριο προϊόν είναι η γαρίδα γι αυτό και συναντάμε αρκετές συνταγές και παραλλαγές της όπως: τηγανισμένη, ψητή, με διάφορες σάλτσες, σε συνδυασμό με κρεατικά κτλ. Βέβαια δεν λείπουν τα θαλασσινά από τον κύριο κατάλογο αλλά και γεύματα παραδοσιακής αμερικάνικης κουζίνας.



Γαρίδες σερβιρισμένο σε πιάτο που διακοσμείται με δίχτυ

Τα επιδόρπια αποτελούν σημαντικό κομμάτι του καταλόγου με έμφαση στις ιδιότυπες φρουτοσαλάτες που δανείζονται τα ονόματά τους από ήρωες και σκηνές της ταινίας ενώ στο μπαρ του εστιατορίου μπορεί να γευτεί κάποιος τα εξωτικά κοκτέιλ. Ακλουθεί δείγμα του τιμοκαταλόγου.

MENU

Run Forrest Run Fresh oranges, strawberries, bananas and raspberry non-fat yogurt make this a cold and refreshing energizer.

Lotsa Lava Straight from the islands, we blend creamy coconut and sweet pineapple with a flow of juicy strawberries to create a vacation with a straw.

Jenny's Favourite Strawberries, cranberry juice, and raspberry non-fat yogurt made this Jenny's favourite and a favorite of our guests too.

Specialty Drinks

Bayou Surprise Skyy vodka, triple sec and our own blend of tropical fruit juices cool even the hottest evening on the bayou.

Southern Charm We serve vodka, Di Saronno Amaretto, Southern Comfort, orange juice and sweet and sour in a glass you can keep.

Lava Flow This creamy pina-colada served with a strawberry flow that looks like lava but goes down cold.



Hand Shaken Cocktails

Medal Margarita We use ultra premium Hornitos Platinum tequila, Cointreau and fresh squeezed lime juice to make a smooth medal-worthy margarita we know you'll love.

Delta Sunset Du Kuyper Razzmatazz adds a raspberry kick to an outstanding Cuervo Gold margarita.

Appetizers

Shakin' Shrimp Cocktail Tender chilled shrimp shaken with cilantro, tomatoes, onion, avocado and Habanero chiles and served with homemade tortilla chips for dippin'.

Bubba's Far Out Dip Spinach, roasted red peppers, artichokes, and monterey jack cheese make one of the tastiest dips you've ever had. Enjoy it with our homemade tortilla chips.

Shrimper's Net Catch Shrimp steamed in beer to tender perfection and served with your choice of our aromatic Bubba's garlic spice or secret recipe cajun spice.

Cajun Shrimp Shrimp sautéed in our hot and spicy Cajun butter sauce that you can sop up with a helping of garlic bread.

❖ Sandwiches & Salads ❖

Fishwich Choose Southern fried or charbroiled fish sandwich with Louisiana Special Sauce and pepper jack cheese.

Shrimp Po' Boy Of course we have a Po' Boy, and of course it's made with our famous beer batter shrimp!

BBQ Pork Sandwich Slow roasted, tender and juicy pork served with crispy onion rings and Bubba's special BBQ sauce.

Hamburger One of the best charbroiled classic burgers.

Caesar Salad Crisp romaine tossed with our classic Caesar dressing with grated parmesan and croutons.

Tossed Cobb Salad Grilled chicken tossed with fresh spring mix and all the good stuff...Roma tomatoes, gorgonzola cheese, hard boiled eggs, bacon, avocado and red wine vinaigrette.

Run Chicken Run Chilled mixed greens tossed with grilled chicken, pecans, basil, Gorgonzola cheese, and balsamic vinaigrette.

❖ Entrees ❖

Fried Shrimp Of course we bread our own!

"I'm Stuffed!" Shrimp Large shrimp stuffed with crab, baked in garlic butter and topped with Monterey Jack Cheese. Served with Jasmine Rice.

Boat Trash Deep fried shrimp, slipper lobster, and mahi mahi dusted with cajun spices and served with golden fries. What's in a name?

Shrimp New Orleans An authentic spicy recipe from our staff in the French Quarter featuring lots of shrimp sautéed in butter, garlic, and spices with jasmine rice.

Forrest's Favorites

Fish and Chips our homemade beer batter coats mahi mahi perfectly to create the best fish and chips you've ever had.

Bourbon Mahi Mahi Charbroiled Cajun mahi mahi with bourbon sauce and shrimp served over mashed potatoes.



*Dixie Style
Baby Back Ribs*

Salmon and Veggie Skillet This delicious light dish of grilled Salmon and fresh vegetables has a bit of garlic herb butter and capers and is served over Jasmine rice.

Dixie Style Baby Back Ribs We roast our ribs oh so slowly and slather them on the grill with our table mop barbeque sauce.

👉 Desserts 👈

Key Lime Pie Homemade from Mama's secret recipe.

Apple Cobbler Enough to share, this warm apple cobbler is served with whipped cream and our special sauce that you pour yourself.

Chocolate Cookie Sundae A warm, fresh baked chocolate chip cookie topped with vanilla ice cream, caramel, chocolate, peanuts and whipped cream.

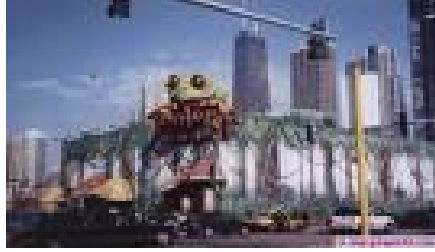
Bread Pudding No one made it like Mama, because no one had her special whiskey butter sauce recipe! Absolutely, positively the best bread pudding you've ever tasted.

Πηγή (www.bubbagump.com)

Δ) RAINFOREST CAFÉ



Ίσως από τα λίγα εστιατόρια παγκοσμίως που προβάλλουν έντονες οικολογικές και περιβαλλοντολογικές ανησυχίες. Άλλωστε και το κύριο θέμα τους είναι βασισμένο στα τροπικά δάση του Αμαζονίου. Τα εστιατόρια είναι διακοσμημένα με τέτοιο τρόπο ώστε να απεικονίσουν τα γενικά χαρακτηριστικά ενός τροπικού δάσους. Πέρα όμως από το ντεκόρ υπάρχουν και μία σειρά από έξυπνα τρικ όπως η υδρονέφωση, οι καταρράκτες, τα ρομποτικά έντομα και ζώα, που ενισχύουν την αίσθηση του πελάτη ότι γευματίζει σε μία πραγματική ζούγκλα. Ένα άλλο χαρακτηριστικό τους είναι και η μίμηση μιας τροπικής καταιγίδας, με αυτοματοποιημένους ψεκαστήρες νερού αλλά και κεραυνούς που εμφανίζονται κάθε τριάντα λεπτά με την βοήθεια δυνατών προβολέων και μεγάλης έντασης ηχείων που δίνουν αστραπή και βροντή. Μερικά καταστήματα χαρακτηρίζονται από ρομποτικά ζώα ομιλίας που ενισχύουν την αίσθηση του βιώματος στους πελάτες.



Η εμπειρία ενός τροπικού δάσους μέσα στο κέντρο τη πόλης (πηγή www.raiforestcafe.com)

Πολιτική

Όπως προαναφέρθηκε είναι από τις επιχειρήσεις του χώρου με έντονες οικολογικές ανησυχίες. Στον επίσημο διαδικτυακό τους χώρο, η εταιρία, μας επισημαίνει ότι είκοσι χρόνια πριν τα τροπικά δάση κάλυπταν το 14% της επιφάνειας του πλανήτη, ενώ σήμερα μόνο το 6% εξακολουθεί να καλύπτεται, τονίζοντας έτσι το οικολογικό πρόβλημα και την καταστροφή αυτού του τόσο σημαντικού «πνεύμονα του πλανήτη». Η δραστηριοποίηση της εταιρίας όμως δεν σταματά εκεί. Τα Rainforest café είναι μεγάλος υποστηρικτής για το παγκόσμιο Land Trust. Επίσης μέσα από την τεχνητή λίμνη των επιθυμιών (που βρίσκεται στον χώρο των καταστημάτων) αλλά και το λυκόψαρο Steak (πιάτο που εμπεριέχεται στο μενού) κάνουν την αλυσίδα να είναι περήφανη για την αγορά μεγάλων εκτάσεων γης των εκμεταλλευόμενων τροπικών δασών στον ισημερινό, ίσης έκτασης με το επταπλάσιο μέγεθος του Hyde Park (πηγή www.raiforestcafe.com). Τέλος συμμετέχει ενεργά, σε διάφορες φιλανθρωπικές και οικολογικές οργανώσεις, για την διάσωση των ποικιλιών διάφορων οικοσυστημάτων.



Εικόνα πηγή www.rainforestcafe.com

Η αλυσίδα μετράει 52 καταστήματα σε 29 πόλεις και πρωτεύουσες παγκοσμίως (πηγή www.raiforestcafe.com) και εξαπλώνεται με το δικαίωμα της δικαιοπάροχης (franchise). Τα Rainforest café τα συναντάμε κυρίως σε πολυσύχναστα εμπορικά κέντρα και θεματικά πάρκα όπως τις Disney Land. Ένα ακόμη πλεονέκτημα τους είναι ότι ο χώρος είναι πολύ προσιτός για παιδιά.

Χώρος

Τα Rainforest café χαρακτηρίζονται από το μεγάλο μέγεθος της σάλας τους, που μπορούν να φιλοξενήσουν έως και 625 καλεσμένους (πηγή www.raiforestcafe.com). Πολλά από τα τραπέζια τους χωρίζονται από καταρράκτες και «κουρτίνες» τεχνίτης βροχής.

Μέσα στον κύριο χώρο συναντούμε πλούσια, άγρια βλάστηση απομίμηση μίας τροπικής ζούγκλας αλλά και διάφορα μηχανικά

άγρια ζώα όπως τίγρεις, ελέφαντες, αλιγάτορες κτλ. Σε κεντρικά σημεία επίσης οι πελάτες μπορούν να θαυμάσουν και μία σειρά από μεγάλα ενυδρεία που μέσα τους ζουν σπάνια τροπικά ψάρια.

Το μπαρ βρίσκεται σε υπερυψωμένο χώρο απ' όπου ο πελάτης έχει πανοραμική άποψη σε όλη την σάλα. Επίσης λειτουργεί και κατάστημα πώλησης αναμνηστικών και δώρων.



Η κύρια σάλα με το ενυδρείο στο κέντρο (πηγή www.raiforestcafe.com)



Η κύρια είσοδος που χωρίζεται με «κουρτίνα» βροχής (πηγή www.raiforestcafe.com)



Το κύριο μπαρ (πηγή www.raiforestcafe.com)

Μενού

Το μενού συμβαδίζει σύμφωνα με το θέμα του εστιατορίου. Εξωτικές γεύσεις και σπάνια υλικά (ακολουθεί παρουσίαση του μενού).



BEFORE THE ADVENTURE



Turtle Beach Salad (G)

5.30

Sautéed pancetta and new potatoes on friseé salad,with poached egg, wholegrain mustard dressing and banana shallots.

Sunshine Bruschetta (V L) 5.50

Baby buffalo mozzarella and vine tomatoes marinated in garlich and basil oil. Layered on toasted bread and accompanied by sun-dried tomatoes aioli.

Hot Jungle Wrap (V L) 7.70

Tomato tortillas wrap filled with caramelised onions, mixed peppers and mushrooms in fajita spice, with guacamole and Pico de gallo salsa.

with Chicken £7.95

Rio's Chicken Crunch (L) 7.70

Breaded crispy chicken fillet tenders served with honey and mustard dipping sauce.

Leaping Lizard Mezze (V L) 7.90

A selection of hummus,tzatziki,spiced roasted red peppers and marinated Greek olives with grilled rosemary and garlic bread.

(based on two sharing)

Raging Thunder Buffalo Wings (E L) 8.20

Chicken drummettes and wings in a spicy sauce served with blue cheese sauce and celery sticks on lettuce leaves.

Mojo Bones (D) 8.20

Oven roasted tender pork ribs smothered in BBBQ sauce with papaya slaw.

Coastal Fishcake (A) 8.70

Our homemade fishcake served with tzatziki, sweet chili and lime drizzle on fennel and orange salad.

JOURNEY'S END



Apple and cinnamon Crumble (V) 5.50

Sliced Granny Smith apples, sultanas and cinnamon, topped with a delicious crunchy oatly crumble, served with creme anglaise.

Forest Panna Cotta 5.50

Homemade panna cotta with fruits of the forest berry compote.

Chocolate Brownie	5.50
Moist chocolate brownie topped with a rich chocolate sauce with your choice of ice cream.	
Cheesecake Brulee (V)	5.50
A plain biscuit base topped with baked cheesecake, caramelised and served with mango sauce and fresh raspberries.	
Sticky Tikki Toffee (V)	5.50
Sticky toffee flavoured suet sponge topped with toffee pieces and coated in a sticky toffee sauce.	
Iggy's Ice Creams	5.50
Your own three-scoop combination from Iggy's favourite flavours! Choose between double cream and vanilla bean, strawberry & cream or double chocolate chunk ice creams, or blackcurrant, lemon or mango sorbet.	
Sparkling Volcano	8.50
A huge combination of strawberry and vanilla ice cream with chocolate brownie, banana, whipped cream, marshmallow, cherries, caramel and chocolate sauce, with a sparkler (a feeding frenzy, enough for two or more!)	
Birthday Cake	20.00
Triple layer chocolate birthday cake	

OASIS



Bottles from 4.20

We do not serve draught beers, but you will find your favorite ones in bottle together with a range of the most popular bottled low-alcoholic fruity drinks.

Cocktails from 6.90

All our cocktails are prepared with the best label spirits and our famous fresh juices. You can choose from classic to the most exotic ones: just ask our Bartenders to advise you!

Coffees and Teas from 1.95

To properly finish your dining experience with us, we offer a very good range of traditional coffees and teas, plus our delightful special alcoholic coffees served with whipped cream.

Freshly Squeezed Juices from 2.95

Different combinations of fresh fruit and vegetables or just straight.

Smoothies from 4.50

All smoothies are delightfully blended with non-fat frozen yoghurt and fresh fruit

Soft Drinks from 1.95

The most popular sodas and cordial drinks, plus water, iced tea and fresh milk are available from our bar.

Wines from 4.95

We stock a fine selection of wines from around the world that are available by the glass or bottle

πηγή www.raiforestcafe.com

Ε) ΑΡΧΑΙΩΝ ΓΕΥΣΕΙΣ



Εικόνα (πηγή www.arxaion.gr)

Το αρχαίων γεύσεις αποτελεί την πιο διάσημη και ποιοτική πρόταση στον ελληνικό χώρο, στην κατηγορία των εστιατορίων θέματος. Άνοιξε το 1998 στη περιοχή του Μεταξουργείου στην Αθήνα και προσφέρει γεύσεις από την αρχαιότητα. Το concept του εστιατορίου βραβεύτηκε το 2001 με τον «χρυσού φοίνικα» μια παγκόσμια διάκριση μεταξύ 2500 εστιατορίων (πηγή www.touristorama.com).

Με αρχαίους ελληνικούς χιτώνες και σανδάλια, στεφανωμένοι με κισσό, ξαπλωμένοι στο πολυτελές ατομικό ξύλινο ανάκλιτρό , οι πελάτες μπορούν να απολαύσουν το δείπνο και το ποτό για αρκετές ώρες. Η υλοποίηση της αναβίωσης αυτής είναι αποτέλεσμα εμπειριστατωμένης μελέτης σε αρχαία ελληνικά κείμενα.

Πολιτική

Το αρχαίων γεύσης απολαμβάνει μια παγκόσμια πρωτοτυπία. Είναι το εστιατόριο που οι θαμώνες του μπορούν να απολαύσουν

όλες τις υλικές και πνευματικές πτυχές ενός αρχαίου Ελληνικού συμποσίου όπως ακριβώς τις περιγράφει ο Πλάτων.

Στο σημείο αυτό αξίζει να αναφερθούμε στο τελετουργικό μέρος του συμποσίου. Καθώς οι πελάτες καταφθάνουν στο εστιατόριο, που βρίσκεται στην περιοχή του Κεραμικού της αρχαίας Αθήνας, στην είσοδο έχουν σπεύσει να τους υποδεχτούν ο οινοχόος και η αμφιπόλος. Στη συνέχεια οδηγούνται στην ιματιοθήκη όπου η θεραπαινίδα τους προμηθεύει με χιτώνα, σανδάλια και πλένει τα πόδια, των ατόμων που θα συμμετάσχουν στο γεύμα, με μυρωμένο νερό.

Το δείπνο αρχίζει με άκρατο οινόμελο (φημισμένο κρασί της αρχαιότητας που αποτελείται από κρασί, μέλι και ανθόνερο), για να έρθουν τα «προοίμια» (ορεκτικά). Λάχανα ποικιλοτερπή, ταρίχος αντακαίος, αστακός αλίπαστο, βολβοί μέσα σε σπάνια κεραμικά πιάτα αποτελούν μερικά από τα πιάτα του κυρίου καταλόγου, καθώς και εδέσματα όπως λαγός και κάπρος που σύμφωνα με τον επικεφαλής σεφ του καταστήματος παρουσιάζουν αφροδισιακές ικανότητες. Η διαδικασία της κράσης μίξης του οίνου με νερό (που κατά τους αρχαίους αποτελούσε τελετουργία) ολοκληρώνεται σε κρατήρα (μεγάλο αγγείο) από τον οινοχόο. Οι πελάτες πίνουν το κρασί σε κύλικες (πλατύχειλα ειδικά ποτήρια κρασιού). Κατά την διάρκεια του γεύματος στεφανώνονται με στεφάνια από κισσό που δηλώνουν, σύμφωνα με τον Αριστοτέλη, τον πλούτο και την αφθονία των εδεσμάτων.

Ο «συμποσίαρχος», βασιλεύς του συμποσίου, εκλέγεται με την χρήση «αστραγάλου» (αρχαία Ελληνική μέθοδος κατά την οποία ο πιο ικανός συνδαιτυμόνας εκλεγόταν ο άρχων του γεύματος) ή διαβοής ή δια ανατάσεως των χειρών. Αυτός διευθύνει τις συζητήσεις, επιβάλλει τις ποινές και απονέμει τα βραβεία του συμποσίου, διότι

,σύμφωνα με τους εμπνευστές του καταστήματος, το πνευματικό μέρος του συμποσίου είναι εξίσου σημαντικό. Οι συζητήσεις, του γεύματος, ποικίλλουν με αινίγματά, γρίφους, ανέκδοτα, «παιδιές» (παιχνίδια) κτλ. Για όλα αυτά παρέχονται σχετικά βοηθήματα. Προς το τέλος του συμποσίου προσφέρονται σε αφθονία ποικίλα «παντόδαπα τραγήματα» ξηροί καρποί δηλαδή όπως καρύδια, αμύγδαλα, κάστανα, φουντούκια καθώς και «μελιτώματα» (γλυκίσματα) και «οπώρα» (φρούτα).

Ενίοτε αυλήτριδες και κιθαρωδοί με ήχους αρχαίας Ελληνικής μουσικής καθώς και αναθυμιάσεις από αρωματικά βότανα που καίγονται δημιουργούν μία ευχάριστη και χαλαρωτική ατμόσφαιρα.

Φεύγοντας ο πελάτης μπορεί να πάρει μαζί του τον χιτώνα και τα σανδάλια ως ανάμνηση αυτής της πραγματικά αξέχαστης εμπειρίας (πηγή www.arxaion.gr).



Χώρος εστίασης με ανάκλιτρα (πηγή www.arxaion.gr).

Χώρος

Ο χώρος παραπέμπει φυσικά στην αρχαία Αθήνα. Το αίθριο που παραδοσιακά αποτελούσε μέρος μιας αρχαίας ελληνικής και ρωμαϊκής κατοικίας, δεν μπορεί να εισαχθεί στο σχεδιασμό, λόγω έλλειψης χώρου και λόγω επιθυμίας προς εξωστρέφεια (N.

Κουλουντής, 2005). Η φωτιστική εμπειρία του χώρου, αντικαθίσταται από σχετικά μεγάλα παράθυρα, που επιτρέπουν στον πελάτη να έχει επαφή με το εξωτερικό περιβάλλον. Η οροφή παραπέμπει άμεσα σε αρχαίες οικοδομικές πρακτικές, οι οποίες βέβαια ήταν καθημερινή εμπειρία στην Ελλάδα μέχρι και τις αρχές του 20^{ου} αιώνα (Ν. Κουλουντής 2005). Ο εσωτερικός χώρος έχει επίσης αναφορές σε αρχαίες μορφές, όπως κίονες. Τα ανάκλιτρα ήταν αναπόσπαστο μέρος της επίπλωσης μιας εύπορης κατοικίας, και χρησιμοποιούνταν αποκλειστικά από άντρες. Στο εστιατόριο όμως, λόγω υψηλών απαιτήσεων εστίασης, τοποθετούνται περισσότερα ανάκλιτρα και οι χρήστες τους, διευρύνονται. Δηλαδή μπορεί και μια γυναίκα να τα χρησιμοποιήσει, πράγμα αδιανόητο για μια γυναίκα της αρχαίας Ελλάδας που ενδιαφερόταν για τη φήμη της (Ν. Κουλουντής, 2005). Το ντεκόρ συμπληρώνεται από αντίγραφα έργων τέχνης, όπως τοιχογραφίες και ανάγλυφα, τα οποία παραπέμπουν άμεσα στο πνεύμα της εποχής.



Γεύμα με φόντο αρχαίο ελληνικό ανάγλυφο (πηγή www.arxaion.gr).

Μενού

Το μενού περιλαμβάνει φυσικά γεύσεις με αρχαίους τρόπους παρασκευής. Οι συνταγές είναι προσεκτικά μαζεμένες μέσα από ιστορική έρευνα σε αρχαίες πηγές (ακολουθεί παρουσίαση του τιμοκαταλόγου).

ΠΑΡΟΨΙΔΕΣ (ΟΡΕΚΤΙΚΑ)

Αλίπαστο

(δελφάκιον μετά τυρού)

Παστό χοιρινό με τυρί

Ερέβινθοι

(μετά τεύτλων και σιλφίου)

Ρεβίθια με παντζάρια και σίλφιο

Τυρός

(εν τρίμματι συκαμινίνω)

Τυρί με σάλτσα από μούρα

Ελαίαι

(θλασταί μέλαιναι μετά τυρού)

Ελιές μαύρες τσακιστές με τυρί

Τόμοι αλλάντων

(μετά σινάπεως και αβυρτάκης)

Φέτες λουκάνικων με σινάπι και σάλτσα από πράσα και κάρδαμο

Έγγελος τάριχος

(μετ' ασπαράγων, κοριάννου τε και οριγάνου)

Χέλι καπνιστό με σπαράγγια κολιάνδρο και ρίγανη

ΛΑΧΑΝΑ - ΠΟΙΚΙΛΟΤΕΡΠΗ (ΣΑΛΑΤΕΣ)

Ωραία

(Θρίδαξ, σπερματίας, άπιοι και μήλα μετά κοκκυμήλων, ασταφίδων, συμπάκτου γάλακτος, μέλιτος και μίνθης ηδυόσμου)
Μαρούλι, αγγούρι, αχλάδια και μήλα μαζί με δαμάσκηνα, σταφίδες γιαούρτι, μέλι και μυρωδάτο δυόσμο

Θριδακαία

(Θρίδαξ, μήκυτες, κάππαρις, τυρός τετμημένος, μήκων, τομαί δέλφακος, πεφρυγμένα ψωθία άρτου εν οξυλιπαρώ)

Λαχαναία

(Κράμβη, εύζωμον, τεύτλον, μήκυτες, κρόμμυον απαλόν, σήσαμον, πετροσέλινον, σίλφιον και οξυλίπαρον)
Λάχανο, ρόκα, παντζάρι, μανιτάρια, κρεμμύδι φρέσκο, σουσάμι, μαϊντανός, σίλφιο, λάδι και ξύδι.

Κυκλωπαία

(εύζωμον μετά αιγείου τυρού ξυστού εν οξυλιπάρω)
Ρόκα με κατσικίσιο τριμμένο τυρί, σε λαδόξιδο

Πρασσαία

(κράμβη, εύζωμον, σέλινον, ασπάραγοι, ωά μεμειγμένα κοκκάλοις, καρύοις, βολβοίς, ασταφίσιν τε και ροοίς)
Λάχανο, ρόκα, σέλινο, σπαράγγια, αυγά, κουκουνάρια, καρύδια, βολβοί, σταφίδες και ρόδια

ΜΑΤΤΥΑΙ (ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ)

Κωλή εριφίου

(παρά πανσπερμία, μυττωτώ και ραφάνω)

Μπούτι κατσικιού με πουρέ οσπρίων πράσα, τυρί, σκόρδο, μέλι και μαγειρευτό λάχανο

Άρνεια κρέα

(μετά τύρου και ραφάνου)

Κομμάτια αρνίσιου κρέατος με τυρί και λάχανο στην γάστρα

Κρέα γαλαθηνού

(δέλφακος τετεμαχισμένα, έμπλεα κοκκυμήλων εν ζωμό μέλανι σκολύμου και έτνους πισίνου)

Γεμιστές φέτες χοιρινού φιλέτου με δαμάσκηνα με σκούρο ζωμό, συνοδευόμενες με αγκινάρες και πουρέ αρακά

Φλογίδες χοιριδίου

(καπνιστού μετά ραφάνου εψημένης)

οιρινά καπνιστά μπριζολάκια με μαγειρευτό λάχανο

Κρεωκάκκαβος

(τομαί δελφακίου εν μέλιτι, θυμω οξει και πανσπερμία)

Πανσέτα χοιρινού με γλυκόξινη σάλτσα από μέλι, θυμάρι, ξύδι και πουρέ οσπρίων

Επίπλους

(ταγηνιστά ήπατα περιειλημένα επιπλέω, μετά ασπαράγων, ωων και τυρού)

Τηγανητά συκωτάκια περιτυλιγμένα με μπόλια αρνιού, συνοδευόμενα με σπαράγγια, αυγά και τυρί

Όρνις

(εν επιτισμένη κριθή)

Κότα σε χοντροαλεσμένο κριθάρι

Λοπάς

(κρεαδίων οπτών)

Πιατέλα με ψητά κρεατικά

Κρέα μόσχου

(γαλαθηνού μεθ' οσπρίων πανσπερμηδόν και μυττωτού)

Μπριζόλα μοσχαρίσια γάλακτος με πουρέ κάθε λογής οσπρίων και πράσα, τυρί, σκόρδο, μέλι

Πέρκη ταγηνιστή

(μετα έτνους ερεβίνθων, τεύτλων και σιλφίου)

Τηγανιτή πέρκα με πουρέ από ρεβίθια, παντζάρια και σίλφιο

Τευθίς οπτή

(ωνθυλευμένη μεθ' ηδυσμάτων, λαχάνων και τυρού)

Θράψαλο ψητό, γεμισμένο με καρκεύματα, λαχανικά και τύρο.

πηγή www.arxaion.gr

Συμπέρασμα

«Ό,τι αποτελούσε άμεσο βίωμα,
απομακρύνθηκε σε μία αναπαράσταση»

Guy Debord

Τα θεματικά εστιατόρια άρχισαν να εμφανίζονται δυναμικά κατά τη δεκαετία του '70. Πρωτοπόρος του είδους, είναι η αλυσίδα Hard Rock Café. Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό των πρώτων Θεματικών Εστιατορίων, είναι η στροφή στο θέαμα και στο θέμα, με μειωμένες απαιτήσεις στην ποιότητα.

Όλα αυτά, μέχρι το 1996, όπου παρατηρείται μια κρίση στα Θεματικά Εστιατόρια. Εδώ ξεκινάει μια πιο ποιοτική προσέγγιση, όσο αφορά στους ποιοτικούς παράγοντες που δεν άπτονται μόνο του θέματος, αλλά και του προϊόντος (κουζίνα, εξυπηρέτηση κτλ).

Από όλη την έρευνα, μπορούμε να συμπεράνουμε την εξέλιξη του καταναλωτή – πελάτη, που επιλέγει με διαφορετικά κριτήρια. Τα πρώτα εστιατόρια, των αρχών του 20^{ου} αιώνα, επιλέγονται με κριτήριο την οικονομία και σε δεύτερο επίπεδο την ποιότητα. Στα μέσα της δεκαετίας του '70, ο πελάτης διαφοροποιείται και επιλέγει πλέον τα εστιατόρια που παρέχουν διασκέδαση και κοινωνική συναναστροφή.

Η όλη παγκόσμια ενασχόληση με την ποιοτική διατροφή και την στροφή στα βιολογικά προϊόντα, δεν μπορούσε παρά να οδηγήσει στην αναζήτηση άλλων ποιοτήτων στις επιχειρήσεις εστίασης.

Η στροφή του καταναλωτικού κοινού, ανάγκασε τις επισιτιστικές επιχειρήσεις θέματος να αναδιαμορφώσουν το προσφερόμενο προϊόν και τις υπηρεσίες τους. Το Θέαμα εξακολουθεί να αποτελεί πόλο έλξης, αλλά δεν είναι επαρκές.

Τα Εστιατόρια Θέματος, πέρα από τις «στενές» τους δραστηριότητες, επιχειρούν να αυτοπαρουσιαστούν ως εταιρείες με κοινωνική και περιβαλλοντική ευαισθησία. Προσανατολίζουν το marketing τους προς αυτή την κατεύθυνση, με διάφορες καμπάνιες που διοργανώνουν.

Το μέλλον των Εστιατορίων, έχει άμεση σχέση με την οικολογία και το περιβάλλον. Βλέπουμε ότι πολλές επιχειρήσεις, προσαρμόζουν τους καταλόγους τους (menu) εντάσσοντας βιολογικά πιάτα και χρησιμοποιούν τακτικές φιλικές προς το περιβάλλον.

Η υψηλή ποιότητα αποτελεί μια πραγματικότητα στο σύγχρονο κόσμο. Όλα τα εστιατόρια, είναι αναγκασμένα να επαναπροσδιορίσουν την στάση τους απέναντι στον καταναλωτή και απέναντι στο περιβάλλον.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Δείγμα τιμοκαταλόγου των εστιατορίων Hard Rock Café

Jumbo Combo

A delectable array of our most popular starters that's big enough to share. Includes Santa Fe Spring Rolls, Hickory-Smoked Chicken Wings, Onion Rings, Potato Skins and Tupelo Chicken Tenders. Served with four different sauces for mixing and matching. †

Santa Fe Spring Rolls

Stuffed with spinach, black beans, cilantro, corn, jalapeños, diced red peppers and Jack cheese. Served with fresh Hard Rock Grilled Salsa and guacamole Chipotle Ranch dressing.

Tupelo Chicken Tenders

Boneless, seasoned and breaded chicken tenders, served with honey-mustard and Hickory Bar-B-Que sauces on the side or tossed in our Classic Rock or Heavy Metal sauces. Served with celery sticks and blue cheese dressing. †

Hickory Smoked Chicken Wings

Colossal wings, hickory-smoked in our hardwood smoker, with your choice of our Classic Rock, Heavy Metal, or Tangy Bar-B-Que sauce. Served with celery sticks and blue cheese dressing.

Hard Rock Nachos

Fresh corn tortilla chips piled high with Jack and Cheddar cheeses and seasoned pinto beans. Served with sour cream, chopped green onion, pico de gallo, jalapeños and a side of fresh Hard Rock Grilled Salsa. Big enough to share. *Add beef, chicken or guacamole to your nachos for an additional fee.*

Smoked Chicken, Spinach and Artichoke Dip

Our most requested “Blast from the Past” item!

A hot creamy blend of spinach, diced smoky chicken breast, garlic and cream. Served with crisp corn tortilla chips, sour cream and fresh HRC Grilled Salsa.

Joe Perry’s “Rock Your World” Quesadilla

Grilled chicken and pineapple, tossed in our own bar-b-que sauce (made with Joe Perry of Aerosmith’s Mango-Peach Tango hot sauce), with melted Jack cheese, and stuffed in a chile-dusted tortilla. Served with fresh guacamole, pineapple salsa and sour cream.

Sub sliced steak for an additional fee.

Potato Skins

Large potato shells, fried golden brown, filled with Jack and Cheddar cheeses, crisp seasoned bacon, green onions and parsley. Served with a side of sour cream for dipping.

†Contains nuts or seeds.

**Consuming raw or undercooked hamburgers, meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*

The Moscow Cafe has her cone bra and bustier.

Due to product availability and regulatory requirements, some menu items may not be available in every cafe. We apologize in advance if your menu selection is not available.

New York Strip Steak

A USDA choice 21 day aged center-cut, 12 oz.

New York strip steak grilled to your liking and topped with Merlot-garlic butter.

Served with smashed potatoes, gravy and fresh vegetables.*

Famous Fajitas

Your choice of grilled chicken or beef served with pico de gallo, shredded Jack and Cheddar cheeses, fresh guacamole, sour cream, shredded lettuce and hot flour tortillas.*

Grilled Chicken

Grilled Beef

Grilled Chicken & Beef Combination

The ‘Rock Chop’

A large Center Cut Smoked Rib Pork Chop grilled and basted with a Sweet Maple-Mustard Glaze. Served with White Cheddar Smashed Potatoes, Fresh Vegetable and a Fresh Granny Smith Apple-Mango Chutney.

Grilled Sirloin Steak

Choice 8 oz. sirloin steak grilled to your liking and topped with Merlot-garlic butter. Served with smashed potatoes, gravy and fresh vegetables.*

Herb Grilled Chicken Breast

A boneless, marinated half-pound chicken breast, grilled and marinated with fresh herbs, garlic and pure olive oil. Served on top of smashed potatoes, with oven-roasted mushrooms and a light herb sauce.*

Twisted Mac, Chicken & Cheese

A grilled chicken breast tops off twisted Cavatappi pasta tossed in a lightly spiced, 3-cheese sauce, with garlic, roasted red peppers and Romano parsley bread crumbs. Served with a side of garlic toast.†*

Blackened Chicken Pasta

A blackened grilled chicken breast, grilled to order and topped with seared sliced Cajun Andouille sausage, diced tomatoes and Penne noodles in a rich creamy Alfredo and spinach sauce. Served with garlic toast and garnished with fresh Romano parsley.†*

†Contains nuts or seeds.

*Consuming raw or undercooked hamburgers, meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Chris Novoselic's busted Fender Bass is at the New York Cafe.

Don't forget a glass of Jerry Garcia Cardonnay, Merlot, or Cabernet with your entree.

Grilled Wild Alaskan Sockeye Salmon

An 8 oz. filet grilled and served with White

Cheddar smashed potatoes and fresh vegetables.

Due to product availability and regulatory requirements, some menu items may not be available in every cafe. We apologize in advance if your menu selection is not available.

Twisted Mac & Cheese

Twisted Cavatappi pasta, tossed in a lightly spiced 3-cheese sauce with roasted red peppers and topped with Romano parsley bread crumbs.†

Seasonal Veggie

Best of the season: fresh, green vegetables on the side.

French Fries

Thick-cut and golden brown.

White Cheddar Smashed Potatoes

Made fresh in-house daily.

Side House Salad

Fresh mixed greens with shredded Jack and Cheddar cheeses, seasoned bacon bits, raisins and in-house made garlic croutons. Served with your choice of dressing.

Side Caesar Salad

Romaine lettuce with garlic croutons, Romano and Parmesan cheeses and Caesar dressing.

Garlic Toast

Two thick slices of bread topped with a Merlot-garlic butter and toasted.

Hickory Smoked Bar-B-Que Combo

Can't decide? Get the best of our Smokehouse!

Your Choice of Bar-B-Que Ribs, Bar-B-Que Chicken or Bar-B-Que Beef Brisket.

Served with seasoned fries, baked beans and fresh coleslaw

Duo Combo

Trio Combo

Hickory Smoked Bar-B-Que Ribs

A full rack of West Tennessee-style ribs rubbed and then basted with our authentic Hickory Bar-B-Que sauce and cooked to perfection – so the meat falls right off the bone. Served with seasoned fries, ranch beans and fresh coleslaw.

Hickory Smoked Bar-B-Que Beef Brisket

Slowly hickory smoked for 14 hours beef brisket topped with Hickory Bar-B-Que sauce and crisp fried onion straws. Served with seasoned fries, baked beans and fresh coleslaw.

Hickory Smoked Bar-B-Que Chicken

Our famous Southern-style, half-chicken, rubbed, grilled, and basted with our authentic Hickory Bar-B-Que sauce. Served with seasoned fries, baked beans and fresh coleslaw.

The 'Rock Chop'

A large Center Cut Smoked Rib Pork Chop grilled and basted with a Sweet Maple-Mustard Glaze. Served with White Cheddar Smashed Potatoes, Fresh Vegetable and a Fresh Granny Smith Apple-Mango Chutney.

Our roots are in the Southern cooking of our founder's hometown of Memphis, Tennessee.

Nothing's more authentically, delectably Memphis than bar-b-que.

That's why we don't trust anybody else to smoke our ribs, chicken, and beef brisket, we do it all ourselves—slowly, lovingly—right back there in our in-house smoker.

†Contains nuts or seeds.

**Consuming raw or undercooked hamburgers, meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*

Due to product availability and regulatory requirements, some menu items may not be available in every cafe. We apologize in advance if your menu selection is not available.

Located at the Hard Rock Cafe Indianapolis.

Hand Breaded Onion Rings

Hand-cut and breaded fresh daily in our kitchen and served with Hickory Bar-B-Que sauce on the side. †

Garnished with lettuce, tomato, red onion and pickles. Add grilled onions or mushrooms for an additional fee. All burgers served with seasoned French fries or substitute onion rings or add a side House or Caesar salad for an additional fee.

All burgers feature fresh, Certified Angus Beef.® All burgers are served on a buttered, toasted bun.

HRC Burger

A fresh 7 oz. Certified Angus Beef hamburger, lightly seasoned and cooked to order.*

HRC Cheeseburger

Same great burger, even better with two slices of American, Swiss, Cheddar or Monterey Jack cheese.*

HRC Bacon Cheeseburger

A fresh 7 oz. Certified Angus Beef hamburger, topped with crisp seasoned bacon and your choice of melted cheese.

Served on a toasted bun.*

HRC Veggie Burger

A “burger” patty made of vegetables and spices, topped with Jack cheese, grilled fresh zucchini, yellow squash and Hard Rock Grilled Salsa. Served on a toasted bun with fresh lemon mayo. Served with a salad and your choice of dressing.†

A fresh 7 oz. Certified Angus Beef hamburger, basted with our special Hickory Bar-B-Que sauce and smothered with caramelized onions. Topped with crisp seasoned bacon and melted Cheddar cheese.*

John’s hand-drawn sign from the couple’s “bed-in” is in the Lennon Room at Hard Rock Live, Orlando.

Legendary 10 oz Burger

Famous the world over: ten ounces of fresh Certified Angus Beef, topped with seasoned bacon, two slices of Cheddar cheese and a crisp fried onion ring.*

S.O.B. Burger

A fresh 10 oz. g rilled Certified Angus Beef hamburger basted with spicy Chipotle Pepper puree and topped with Monterey Jack Cheese. Served on a buttered-toasted bun with Hard Rock Guacamole & grilled onions.*

Garlic Spinach Burger

A fresh 10 oz. grilled Ce r tified Angus Beef hamburger topped with creamy garlic-spinach, Cheddar and Monterey Jack cheeses. Served on a buttered toasted bun with a leaf lettuce & fresh Hard Rock Grilled Salsa.*

The Big Blue Burger

A fresh 10 oz. grilled Certified Angus Beef hamburger with crumbled blue cheese.

Served on a freshly toasted bun with a side of creamy horseradish sauce.*

†Contains nuts or seeds.

*Consuming raw or undercooked hamburgers, meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Due to product availability and regulatory requirements, some menu items may not be available in every cafe. We apologize in advance if your menu selection is not available.

Hickory BBQ Bacon Cheeseburger

The Big Cheese

A fresh 10 oz. grilled Certified Angus Beef hamburger smothered with three thick slices of your choice of cheeses.*

†Contains nuts or seeds.

*Consuming raw or undercooked hamburgers, meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Hickory Smoked Pulled-Pork Sandwich

Select pork, hickory-smoked then handpulled, so it's tender and juicy. Served with your choice of our authentic vinegar-based or Hickory Smoked BBQ sauces and topped with marinated slaw. Served with seasoned fries, ranch beans and homemade coleslaw.

Cajun Chicken Sandwich

Grilled Cajun-spiced chicken breast, topped with seared Cajun Andouille sausage, melted Cheddar cheese and fresh lemon mayo.

Served on a toasted bun with lettuce, tomato, red onions and seasoned fries.

Chicken Club Sandwich

Grilled chicken, crisp seasoned bacon, tomato, fresh lemon mayo and two kinds of lettuce on toasted bread. Served with seasoned fries.

Smoked Bar-B-Que Beef Brisket Sandwich

Our slow hickory smoked thick sliced beef brisket topped with Hickory Bar-B-Que sauce and crisp fried onion straws. Served with seasoned fries, baked beans and fresh coleslaw.*

All sandwiches served with seasoned French fries or substitute onion rings or add a side House or Caesar salad for an additional fee.

Caesar Salad Side Salad

A full helping of Romaine lettuce with croutons, Romano and Parmesan cheeses and Caesar dressing.

Honey Citrus Grilled Chicken Salad

Fresh cut greens tossed with sweet red onions, grilled Cajun chicken and tossed with our Honey-Citrus dressing. Topped with fresh orange segments, spiced pecans, red pepper

Cobb Salad strips, craisins and blue cheese crumbles.

Massive mixed greens, topped – in rows – with a grilled chicken breast, avocado, tomato, red onion, seasoned bacon, Cheddar and Jack cheese and hard-boiled egg. Served with your choice of dressing.

Haystack Chicken Salad

This Hard Rock special combines fresh, mixed greens, carrots, corn, diced tomatoes, pico de gallo and shredded cheese. Topped with Tupelo fried chicken or a grilled chicken breast. Tossed with Hidden Valley Ranch dressing and topped with spiced pecans† and crisp tortilla straws.

Add grilled chicken breast or salmon to any salad for an additional fee. HRC dressings: Ranch, C aesar, Honey Mustard, Honey-Citrus, Blue Cheese, Olive Oil & Vinegar and Lite Italian

Bo's "cigar box" axe, hand-built in 1945

Classic French Dip Sandwich

Thinly sliced medium rare roast beef dipped in "au jus" and topped with Monterey Jack on a toasted French roll. Served with a side of "au jus" and seasoned fries. A longtime Hard Rock favorite.

Due to product availability and regulatory requirements, some menu items may not be available in every cafe. We apologize in advance if your menu selection is not available.

Fresh Apple Cobbler

A country favorite, served warm with Häagen-Dazs vanilla ice cream, topped with walnuts and caramel sauce. †

Hot Fudge Brownie Sundae

Häagen-Dazs vanilla ice cream and hot fudge on a fresh brownie, topped with chopped walnuts, chocolate sprinkles, fresh whipped cream and a cherry. †

Sinful Hot Fudge Sundae

Three large scoops of Häagen-Dazs vanilla ice cream, topped with our famous hot fudge sauce, chopped walnuts, fresh whipped cream, chocolate sprinkles and a cherry. †

†*Contains nuts or seeds*

We are often asked about gratuities.

No service charge or gratuity has been added to your bill.

Quality service is customarily acknowledged

by a gratuity of 18%.

For parties of 6 or more, a 18% gratuity is included.

Thank You.

Group parties or special events available.

Please call 1-800-723-7625.

Gift cards are available year-round. Ask your server.

No meal is complete without a fine, cotton t-shirt, like our Classic Logo-T, the best selling souvenir on earth.

Please feel free to stop by the Rock Shop for yours.

The childhood rocking horse of a Seattle

boy named James Marshall Hendrix is at the

Orlando Hard Rock Hotel.

Thick Shakes and Malts

Your choice of vanilla or chocolate Häagen-Dazs ice cream. Another Hard Rock Cafe legend.

Put it in a souvenir 23 oz. Hurricane glass or 20 oz.

Pilsner and keep the glass (additional fee).

Häagen-Dazs Ice Cream

Our Hard Rock signature ice cream offerings are chocolate or vanilla.†

Small

Large

Häagen-Dazs Sorbet

Ask your server about today's flavors.

Put it in a souvenir Martini glass and keep it for an additional fee.

Hot Fudge Sundae

A regular portion of Häagen-Dazs vanilla ice cream, topped with hot fudge sauce, chopped walnuts, fresh whipped cream,

chocolate sprinkles and a cherry. †
*Put it in a souvenir Martini glass and keep it
for an additional fee*

πηγή www.hardrockcafe.com.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΒΙΒΛΙΑ

Τζωρακολευθεράκης Ζαχαρίας, [1999], *Διοίκηση Επιχειρηματικών Επιχειρήσεων*, Interbooks, Αθήνα.

Αρβανίτης Κώστας, [2004], *Εστιατόριο Οργάνωση, Λειτουργία, Τεχνική, Έλεγχος, Κοστολόγηση, Προδιαγραφές Υγιεινής και Ποιότητας*, Προπομπός, Αθήνα.

Μάρας Αθανάσιος, [1997], *Οργάνωση Τεχνική Εστιατορικών Μονάδων*, Interbooks, Αθήνα

Guy Debord [1967], «*Η κοινωνία του Θεάματος*» Διεθνής Βιβλιοθήκη, Αθήνα 2000

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Donald J Mac Laurin & Tanya L Mac Laurin [2000], «*Customer Perceptions of Singapore's Theme Restaurant*» Sage Publication

Heung, Vincent C.S. [2002] «*American theme restaurants: A study of consumer's perceptions of the important attributes in restaurant*

*selection» Asia Pacific Journal of Tourism Research Volume 7
Issue I*

Alan Beardsworth & Alan Bryman [1999] «*Late modernity and the dynamics of quasification: the case of the themed restaurant»*

Chrisoula G Lazari [2006] «*total quality management in hotel restaurant of Achaia prefecture»*24th eurochrie congress (25-28 Οκτωβρίου 2008)

Rozenn Perrigot [2008] «*DOES EXCELLENCE IN THE RESTAURANT CHAINS STEM FROM THE THEME OR FROM THE QUALITY?»* School of Business Administration (IGR - IAE), University of Rennes 1

AΠΟΡΡΑ

Madeleine Burka [1999] «*Evolution, not Revolution: Theme Restaurants Come of Age»* www.restaurant.org

Cheryl Ursin, [1996], «*Theme Restaurants Play to Diners' Appetite for Fun»* www.restaurant.org

Scott A. Lukas, [2007] «*A Politics of Reverence and Irreverence: Social Discourse on Theming Controversies»*

"http://en.wikipedia.org/wiki/Theme_restaurant

ΠΤΥΧΙΑΚΕΣ

Κάπης Αντώνιος, Κοΐλιας Γεώργιος [2004] «*Προσωπικό – Εξοπλισμός – Οργάνωση Εστιατορίου, Μπαρ και Κουζίνας Ξενοδοχείου Α Κατηγορίας*» Εισηγητής Ιωάννης Σπηλιόπουλος, τμήμα Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων Α.Τ.Ε.Ι. Πάτρας.

ΕΡΓΑΣΙΕΣ

Κουλουντής Νικόλας [2006] «*Αρχαία Ρώμη*», Τμήμα Αρχιτεκτόνων Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή, Πανεπιστήμιο Πατρών

ΔΙΑΔΥΚΤΙΟ

www.restaurant.com

www.wikipedia.org

www.touristorama.com

www.hardrockcafe.com

www.danslenoir.com

www.bubbagump.com

www.raiforestcafe.com

www.arxaion.gr

www.erie.com

www.medienaltimes.com

www.burjalarab.com

