

**Τ.Ε.Ι. ΠΑΤΡΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**ΘΕΜΑ: ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ (CATERING)
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΣΥΜΠΟΣΙΩΝ**



**ΣΠΟΥΔΑΣΤΕΣ: ΕΛΕΝΗ ΑΔΕΞΑΝΔΡΑ ΑΚΡΙΒΑ
ΧΡΗΣΤΟΣ ΖΩΓΡΑΦΟΣ**

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: ΣΠΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΡΙΘΜΟΣ
ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ

2460

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	3
ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ <i>CATERING</i>	6
Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ <i>CATERING</i>	6
ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΑΙΤΗΜΑ.....	6
ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΤΟΥ <i>CATERING</i>	6
<i>CATERING</i> ΤΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ.....	7
Η ΚΟΙΝΩΝΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ.....	11
ΓΕΥΣΗ.....	11
ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΜΑΣ.....	12
ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΙ ΟΙ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΜΑΣ.....	13
ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗ, ΤΡΟΦΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ & Η ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΦΑΓΗΤΩΝ.....	14
ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΙ ΟΙ ΘΡΕΠΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ.....	14
Η ΣΧΕΔΙΑΣΗ ΕΝΟΣ ΜΕΝΟΥ.....	18
ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΤΩΝ ΜΕΝΟΥ.....	18
Η ΔΟΜΗ ΤΩΝ ΜΕΝΟΥ.....	20
Η ΣΧΕΔΙΑΣΗ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ.....	21
ΑΓΟΡΑ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΦΑΓΗΤΩΝ.....	30
ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΟΥΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ.....	30
ΑΓΟΡΕΣ ΦΑΓΗΤΩΝ.....	30
ΚΟΣΤΟΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ.....	35
Η ΑΠΟΘΗΚΗ.....	36
ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΠΕΛΑΤΩΝ.....	41
ΑΠΟΨΕΙΣ ΤΗΣ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΩΛΗΣΕΩΝ.....	41
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΠΕΛΑΤΩΝ.....	44
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....	46
ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΜΙΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....	46
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....	46
ΧΩΡΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΦΑΓΗΤΟΥ.....	47
ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....	49
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ <i>CATERING</i>	51
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....	51
ΛΟΙΠΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ.....	52
ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΧΩΡΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ICAP 98.....	53
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ.....	57
ΦΥΛΛΟ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ ΣΚΕΥΩΝ-ΛΙΝΩΝ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ.....	63
ΤΙΜΕΣ ΕΝΟΙΚΙΑΣΕΩΣ ΑΙΘΟΥΣΩΝ/ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ.....	67

ΜΠΑΡ.....	70
ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ <i>CATERING</i>	72
ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ.....	72
ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ & ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ	
ΕΛΕΓΧΟΥ (HACCP).....	73
ΣΗΜΕΙΑ ΠΟΥ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΘΥΜΟΜΑΣΤΕ	
ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΘΥΜΕ ΕΝΑ	
ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ.....	74
ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ.....	77
ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΩΝ	
ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΕΙΑ.....	77
ΚΑΝΟΝΕΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ ΧΗΜΙΚΩΝ.....	78
Ο ΧΩΡΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ.....	78
ΣΩΣΤΗ ΧΡΗΣΗ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	
& ΛΟΠΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ.....	78
ΥΓΙΕΙΝΗ.....	79
ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ.....	79
ΥΓΙΕΙΝΗ ΦΑΓΗΤΟΥ.....	80
ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ.....	81
ΜΑΝΟΥΑΛ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ BANQUET.....	85
ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΜΕΝΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ.....	103
ΜΕΝΟΥ ΕΙΔΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ.....	128
ΜΕΝΟΥ ΓΑΜΩΝ.....	136
ΠΡΟΣΦΟΡΕΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ.....	158
ΙΝΤΕΡΝΕΤ.....	171
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ.....	178
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	184

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ραγδαία ανάπτυξη παρουσιάζει κατά τη διάρκεια της τελευταίας πενταετίας το catering, γεγονός που οφείλεται κατά κύριο λόγο στην αλλαγή των συνηθειών και του τρόπου ζωής των καταναλωτών.

Ενδεικτικό της αναπτυξιακής πορείας του κλάδου αποτελεί το γεγονός ότι κατά τη διάρκεια της τελευταίας οκταετίας - από το 1990 μέχρι το 1998 - ο συνολικός τζίρος των εταιρειών αυξήθηκε κατακόρυφα, από τα 10 δις δρχ. Για το 1990, στα περίπου 75 δις δρχ. Για το 1997. Και αν σ' αυτό το ποσό προστεθούν οι μικρότερες επιχειρήσεις που ασκούν και άλλες δραστηριότητες και τα ξενοδοχεία, ο τζίρος του κλάδου ξεπερνάει τα 100 δις δρχ.

Στον ευρύτερο κλάδο του *catering* περιλαμβάνεται η εξυπηρέτηση αεροσκαφών και η τροφοδοσία πλοίων, το βιομηχανικό *catering*, η τροφοδοσία εστιατορίων και κυλικείων, καθώς επίσης και η μαζική τροφοδοσία και η οργάνωση δεξιώσεων. Ευνοϊκό κλίμα για την αγορά δημιουργεί τα τελευταία χρόνια η ανάπτυξη συνεδρίων και η εκμετάλλευση σταθερών σημείων διακίνησης επιβατών σε αεροδρόμια ή σιδηροδρομικούς σταθμούς.

Η άνοδική πορεία του κλάδου αποδίδεται κυρίως στην αλλαγή των συνηθειών και του τρόπου ζωής των καταναλωτών, στην ευρύτερη επιρροή από χώρες της Δυτικής Ευρώπης, στη βελτίωση του βιοτικού επιπέδου και στη ροπή των νεοελλήνων προς τις 'έτοιμες λύσεις'. Οι συνεχώς μεταβαλλόμενες απαιτήσεις της σύγχρονης ελληνικής κοινωνίας έχουν οδηγήσει στη μείωση του ελεύθερου χρόνου των εργαζομένων, που αναζητούν έτσι ευκολότερους τρόπους για την εξυπηρέτησή τους.

Γι' αυτό και ενώ ο κλάδος ξεκίνησε με την ανάπτυξη του αεροπορικού *catering*, κατά τη διάρκεια των τελευταίων ετών παρατηρείται το φαινόμενο να αυξάνεται συνεχώς ο αριθμός των μικρότερων εταιρειών που έχουν ήδη κάνει την εμφάνισή τους στο χώρο και ασχολούνται αποκλειστικά με την οργάνωση δεξιώσεων και εορταστικών εκδηλώσεων. Οι εταιρείες *catering* προσφέρουν οικονομικές και γρήγορες λύσεις, με σταθερές και προκαθορισμένες τιμές κόστους και μείωση των λειτουργικών δαπανών.

Για τις μεγαλύτερες επιχειρήσεις οι εν λόγω εταιρείες εξασφαλίζουν την πλήρη απαλλαγή τους από τη φροντίδα τροφοδοσίας σε πρώτες ύλες και τήρησης αποθήκης καθώς και τον απόλυτο έλεγχο των μερίδων χωρίς απώλειες.

Μεγάλη σημασία δίνεται από τις εταιρείες στις πρώτες ύλες που είναι και η βασικότερη προϋπόθεση για την παραγωγή ενός ποιοτικού προϊόντος. Λόγω της ελεύθερης διακίνησης των προϊόντων στην Ευρωπαϊκή Ένωση δεν παρουσιάζονται σημαντικές ελλείψεις στην ελληνική αγορά παρά μόνο σε ορισμένες κατηγορίες προϊόντων που δεν παράγονται στην Ελλάδα. Η εισαγωγή πρώτων υλών γίνεται κυρίως από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, καθώς η πολιτική των ανοικτών συνόρων, έχει σαν αποτέλεσμα οι τελικές τιμές οι οποίες επιτυγχάνονται, να είναι και οι καλύτερες δυνατότες.

Τα τελευταία χρόνια όμως και οι προμηθευτές πρώτων υλών έχουν αναπτυχθεί πολυμέτωπα, με αποτέλεσμα πολλές φορές η σχέση ποιότητας - τιμής να ξεπερνάει και τις ξένες εταιρείες.

Και οι κανόνες όμως υγιεινής παίζουν πρωτεύοντα ρόλο προκειμένου να παραχθεί ένα ποιοτικό προϊόν, γι' αυτό άλλωστε γίνονται προσπάθειες από πολλές εταιρείες ώστε να εφαρμοστούν νέοι κανόνες υγιεινής ή να αποκτήσουν πιστοποιητικά ποιότητας. Η επιβολή εφαρμογής του HACCP και η εφαρμογή συστημάτων ολικής ποιότητας αποτελούν μονόδρομο για τις εταιρείες που κατατάσσονται στις πρώτες θέσεις των επιχειρήσεων του κλάδου. Η ποιότητα θα πρέπει να είναι δεσμευτική σε όλη τη διαδικασία της παραγωγής, στο σέρβις, καθώς και στην επιλογή πρώτων υλών.

Βασική μεταβολή που έχει επέλθει τα τελευταία χρόνια στον κλάδο είναι η εμφάνιση μικρότερων εταιρειών που έχουν εισβάλλει στην αγορά με κύρια συνέπεια την όξυνση του ανταγωνισμού, την ίδια στιγμή που οι μεγαλύτερες ξενοδοχειακές μονάδες διεκδικούν και αυτές σημαντικά μερίδια στην αγορά. Ο αυξημένος ανταγωνισμός επιδρά θετικά όσον αφορά τη βελτίωση των παρεχομένων υπηρεσιών, καθώς καταβάλλονται προσπάθειες από τις εταιρείες για αναβάθμιση της ποιότητας και χαμηλότερες τιμές.

Ανασταλτικό παράγοντα για την εξέλιξη του *catering* στη χώρα μας αποτελεί η είσοδος πολλών εταιρειών που έχουν σαν στόχο τους το γρήγορο και εύκολο κέρδος κλονίζοντας την εμπιστοσύνη του κοινού και, άρα βλάπτοντας και τους πιο αξιόπιστους του χώρου που προσφέρουν καλύτερο σέρβις και ποιοτικές πρώτες ύλες. Αρνητικό παράγοντα αποτελεί και η έλλειψη στην αγορά εξειδικευμένου προσωπικού οδηγώντας πολλές εταιρείες και ξενοδοχεία στην ίδρυση δικών τους κέντρων εκπαίδευσης, καθώς δεν υπάρχει επίσημη σχολή που να παρέχει κατάρτιση υψηλών προδιαγραφών. Οργανώνουν σεμινάρια, έτσι ώστε το προσωπικό να προετοιμάζεται σωστά και υπεύθυνα. Στοιχεία που θα πρέπει να συγκεντρώνει ο εργαζόμενος σε μία εταιρεία *catering* είναι η ευγένεια, η προσαρμοστικότητα και η διάθεση για σκληρή δουλειά.

Οι δραστηριότητες που μπορούν να προσφέρουν οι εταιρείες, τα εστιατόρια ζαχαροπλαστεία και ξενοδοχεία για την διεξαγωγή μιας δεξίωσης ή ενός Banquet είναι:

- **Τροφοδοσία** σε σπίτια, γραφεία, νοσοκομεία, διαλείμματα με καφέ, συγκεντρώσεις, δεξιώσεις επιχειρηματικές και άλλες, galas, σε καθιστά γεύματα, δείπνα, σε κοκτέιλ, ελαφρά μενού, σε μπουφές, σε πάρτι, σε επίσημα δείπνα, σε εργοστάσια, σε εκδηλώσεις.
- **Εξοπλισμό**, όπως τραπέζια, τραπεζομάντιλα, καρέκλες, σερβίτσια, σκεύη, μαχαιροπήρουνα, ποτήρια, σαμπανιέρες, τασάκια, σχάρες, πατέλες κλπ.
- **Χώρους εκδηλώσεων** σε αίθουσες, ξενοδοχεία, πάρκα, μουσεία, κήποι, κρουαζιερόπλοια, κέντρα, πισίνες.
- **Προσωπικό**, σερβιτόρους, λατζέρηδες, συντηρητές φαγητών, ζαχαροπλάστες, ασφάλεια, DJ, καθαρίστριες, υποσέφ, maitre, επεστίαρχο (chef de service), τραπεζοκόμο-σερβιτόρο, υποτραπεζοκόμο, βοηθό σερβιτόρου, μαθητευόμενο, οινοχόο, κόπτη, μετρ του χωλ, μετρ συμποσίου, σεφ για σπεσιαλιτέ, υπεύθυνο για την κρύα κουζίνα, για τα ορεκτικά, τα κρέατα, τα ψάρια, σαλτσέρι, σχαριέρι, υπεύθυνο για το γυάλισμα των ασημικών, υπεύθυνο για την κάβα, προϊστάμενο υποδοχής, προϊσταμένη ορόφων ή λινοθήκης.
- **Διακόσμηση** για δεξιώσεις, γάμους γιορτές, παιδικά πάρτι, εκθέσεις, χορούς, ειδικές εκδηλώσεις όπως αυτές του Αγίου Βαλεντίνου, Πάσχα, καλοκαίρι, Χριστούγεννα, Απόκριες, νέων προϊόντων.
- **Διάφορα Happenings**. Βεγγαλικά, μπαλονοκατασκευές, κλόουν, χορός, ταχυδακτυλουργός, κουκλοθέατρο, θεατρικό μιούζικαλ, καρτούν, μαγικά, μπαλόνια με ήλιον, κίνηση με μουσικό πρόγραμμα, παιχνίδια, εκπλήξεις, καπελάκια γενεθλίων, μίμους, δώρα κ.α.
- **Μουσική κάλυψη**. Ορχήστρες ζωντανές, μεγάλες οθόνες, οπτικοακουστικά μηχανήματα, λείζερ.
- **Δελτία τύπου**. Τηλεόραση, δημοσιογράφοι, δημοσιεύσεις, δημοσιογραφική κάλυψη, κινηματογραφική προβολή.
- **Φωτογράφοι**, video, φωτογράφιση.
- **Mailing**. Προσκλήσεις, λίστες προσκεκλημένων, προγράμματα συνεδρίων, πληροφορίες, έντυπα.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ CATERING

Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ CATERING

Η βιομηχανία του *catering* γνωστή κι ως η βιομηχανία της φιλοξενίας, μας δίνει φαγητά, ποτά, και σε μερικές περιπτώσεις, στέγαση για άτομα σε σχολεία, νοσοκομεία, εργαζόμενους και για ταξιδιώτες. Ο σκοπός της βιομηχανίας αυτής είναι να προσφέρει γεύματα, ποτά, στέγαση, διασκέδαση σε όποιον δήποτε, όπου δίποτε, όποια ώρα κι αν είναι.

ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΑΙΤΗΜΑ

Επειδή η βιομηχανία αυτή είναι τύπου εξυπηρέτησης, πρέπει να γνωρίζουν ότι αφορά τις απαιτήσεις των καταναλωτών. Τα επαγγελματικά και τουριστικά ταξίδια αυξάνονται διαρκώς και πιο πολλοί τουρίστες διάφορων χωρών επισκέπτονται τη χώρα μας συνέχεια καθόλη τη διάρκεια του έτος αφήνοντας έτσι μια μεγάλη ποικιλία κοινωνικών και θρησκευτικών αιτημάτων που αφορούν διάφορα γεύματα. Ένα πράγμα όμως έχουν κοινό: η ανάγκη για καλομαγειρεμένο και καλοσερβιρισμένο φαγητό.

Μερικές ομάδες ανθρώπων έχουν ειδικές διατροφικές ανάγκες. Π.χ. ηλικιωμένοι άνθρωποι χρειάζονται μαλακά και ευκολοχώνευτα φαγητά λόγω του ότι μπορεί να φοράνε μασέλες ή να έχουν δυσκολία στην χώνεψη. Επίσης, όταν έχουμε νέους ανθρώπους, η καλή διατροφή πλούσια με πρωτεΐνες και ασβέστιο είναι απαραίτητη.

Η ενημέρωση για τις διατροφικές απαιτήσεις των ανθρώπων και η εκπλήρωσή τους είναι η ευθύνη αυτών που εργάζονται στη βιομηχανία του *catering*.

ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΤΟΥ CATERING

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ	ΠΡΟΝΟΙΑ ΚΑΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ	ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ	ΆΛΛΑ
Ξενοδοχεία Εστιατόρια Καφετέριες Κλαμπ Μπαρ Εστ/ρια Φαστ-Φουντ	Νοσοκομεία Εστίες Γεροκομεία Εργαζόμενοι στη βιομηχανία και του εμπορίου	Τρένα Εθνικούς δρόμους Αεροπορίες Κρουαζιερόπλοια, φεριμπότ, και εμπορικά πλοία	Συμβάσεις Εξωτερικά Πολεμικό Ναυτικό Πεζικό Αεροπορία Αστυνομία Φυλακές

CATERING ΤΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

Η μεγάλη ποικιλία ξενοδοχείων και εστιατορίων επιδεικνύεται από το πιο πολυτελές ξενοδοχείο μέχρι και το απλό και μικρό οικογενειακό ξενοδοχείο. Τα εστιατόρια με τον ίδιο τρόπο παρουσιάζονται από το πιο πολυτελείας μέχρι και το απλό εστιατόριο που προσφέρει μικρή ποικιλία γευμάτων.

Τα ξενοδοχεία που είναι αστικά προσφέρουν πρωινά, μεσημεριανά, τσάι, ελαφριά γεύματα και βραδινά φαγητά. Σε μερικά ξενοδοχεία, οι δεξιώσεις παίζουν ένα σημαντικό ρόλο στο *catering*.

Τα εστιατόρια διακρίνονται ανάλογα με το φαγητό που σερβίρουν. Μερικά μπορεί να σερβίρουν όλα τα είδη φαγητών, και άλλα, απλά, να σερβίρουν κάποια μεσημεριανά γεύματα ή και βραδινά.

Σε μερικές περιπτώσεις το είδος του εστιατορίου μπορεί να περιορίζει και τα διάφορα φαγητά που σερβίρονται. Π.χ. Steak Restaurants (εστιατόρια για μπριζόλες) σερβίρουν τα διάφορα είδη από μπριζόλες με διάφορους τρόπους μαγειρέματος.

ΦΑΣΤ-ΦΟΥΝΤ (FAST FOOD)

Οι καταναλωτικές απαιτήσεις έχουν ως αποτέλεσμα την δημιουργία διάφορων καταστημάτων που προσφέρουν μια περιορισμένη ποικιλία γνωστών φαγητών σε μια λογική τιμή, χωρίς να έχει μεγάλο χρόνο αναμονής στο κατάστημα και η κατανάλωση γίνεται εντός καταστήματος ή σε πακέτο για εκτός καταστήματος.

ΛΕΣΧΕΣ

Αυτά συνήθως διαχειρίζονται από κάποιο διευθυντή ή γραμματέα που έχει οριστεί από το διοικητικό συμβούλιο που αποτελείται από μέλη της λέσχης.

ΑΛΥΣΙΔΕΣ CATERING

Υπάρχουν πολλά ιδρύματα με αλυσίδες διασκορπισμένα σε πολλές περιοχές και σε μερικές περιπτώσεις και σε ξένες χώρες. Ελπίδες για προαγωγή και οικονομικές προσδοκίες είναι αξιοσημείωτες, είτε είναι αλυσίδα ξενοδοχείων είτε αλυσίδα εστιατορίων. Αυτές είναι οι γνωστές ξενοδοχειακές εταιρίες, αλυσίδες εστιατορίων, αλυσίδες καταστημάτων

και καταστήματα με εστιατόρια που συνήθως σερβίρουν φαγητά το μεσημέρι, τσάι, πρωινά και διάφορα σνακ.

ΠΡΟΝΟΙΑ

Η διαφορά με το *catering* της πρόνοιας και το *catering* των ξενοδοχείων και εστιατορίων είναι ότι στα ξενοδοχεία και στα εστιατόρια ο σκοπός είναι το κέρδος ενώ στη πρόνοια ο σκοπός είναι το μικρότερο κόστος και μέγιστη αποδοτικότητα. Το επίπεδο μαγειρέματος πρέπει να είναι εξίσου καλός αλλά τα μενού μπορεί να διαφέρουν.

CATERING ΣΤΑ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΑ

Ο σκοπός του *catering* στα νοσοκομεία είναι να βοηθήσουν τους γιατρούς να θεραπεύσουν τους ασθενείς όσο πιο γρήγορα. Για να γίνει αυτό, χρειάζεται ένα θρεπτικό πιάτο φαγητό μαγειρεμένο με ειδικό τρόπο διατηρώντας έτσι τις θρεπτικές ουσίες και ταυτόχρονα, να παρουσιάζεται στον ασθενή με το πιο ορεκτικό τρόπο. Αναγνωρίζεται ότι η παροχή ενός επαρκούς γεύματος και μια σωστή διαίτα είναι κι αυτό μέρος μιας θεραπείας. Το προσωπικό χωρίζεται στα εξής:

- **Διευθυντές *catering*** – φτιάχνουν τα μενού, κάνουν προμήθειες και επιβλέπουν την προετοιμασία και σερβίρισμα των φαγητών. Είναι επίσης υπεύθυνοι για την εκπαίδευση και την ασφάλεια. Επισκέπτονται τους θαλάμους και συμβουλεύουν τους γιατρούς και τις νοσοκόμες και ελέγχουν την λειτουργία του *catering*.
- **Βοηθοί των διευθυντών** – βοηθάνε και εκπληρώνουν όλα ή ένα μέρος των καθηκόντων των διευθυντών.
- **Επιστάτης κουζίνας** – είναι υπεύθυνος για την ομαλή λειτουργία μιας κουζίνας
- **Μάγειροι** – 1.βοηθός μάγειρας 2.βοηθός chef 3.chef
Ο chef είναι υπεύθυνος μαζί με τον επιστάτη για την ομαλή λειτουργία της κουζίνας.
- **Επιτηρητής τραπεζαρίας** – είναι υπεύθυνος για το προσωπικό κατά τη διάρκεια σερβιρίσματος των γευμάτων.

Διαιτολόγος

Σε πολλά ξενοδοχεία ο διαιτολόγος είναι υπεύθυνος για:

- Συνεργασία με τον διευθυντή του *catering* για τα γεύματα
- Σχεδίαση και επίβλεψη ειδικών διαιτών
- Εκπαίδευση μάγειρων
- Συμβουλές στους ασθενείς

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟ CATERING

Η παροχή εστιατορίων για το προσωπικό βιομηχανιών επιτρέπει, εκτός από το κύριο γεύμα το μεσημέρι, και διαλείμματα για καφέ. Πολλές βιομηχανίες συνειδητοποίησαν ότι η παραγωγή σχετίζεται με την πρόνοια των εργαζομένων. Ένας χορτάτος εργαζόμενος αποδίδει καλύτερα και περισσότερα και γι' αυτό το λόγο, μεγάλα ποσά χρημάτων δαπανούνται για την παροχή πρώτης τάξεως εστιατορίων, κουζινών και για γεύματα. Σε μερικές εταιρίες το φαγητό είναι δωρεάν ενώ σε άλλα προσφέρονται σε χαμηλότερες τιμές από την αξία τους και το υπόλοιπο πόσο καλύπτεται από την εταιρία.

ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΟ CATERING

ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΟ

Αεροπορικό *catering* ασχολείται με την προμήθεια γευμάτων κατά τη διάρκεια των πτήσεων. Αυτό το είδος *catering* μας παρουσιάζει προβλήματα. Το κύριο πρόβλημα είναι ο περιορισμένος χώρος που υπάρχει στο αεροπλάνο. Ειδικά φουρνάκια χρησιμοποιούνται για να ζεστάνουν το συνήθως καταψυγμένο φαγητό που παρασκευάζεται από την αεροπορική εταιρία ή κάποια εξωτερική εταιρία που έχει σύμβαση με την αεροπορική εταιρία.

ΤΡΕΝΑ

Τα γεύματα σερβίρονται στα ειδικά βαγόνια του τρένου που λειτουργούν ως εστιατόρια ή σνακ-μπαρ. Ο χώρος εδώ είναι ακόμα πιο περιορισμένος από τα αεροπλάνα και το πρόβλημα είναι πιο έντονο.

Επιβάτες που θέλουν να μετακινηθούν από το Ουότερλου (Waterloo) ως το Παρίσι ή της Βρυξέλλες χρησιμοποιούν το τα τρένα Eurostar. Η Eurostar θεωρεί τις αεροπορικές εταιρίες ως αντίπαλοι στον συναγωνισμό των μεταφορικών μέσων. Έτσι τα γεύματα σερβίρονται σε ένα παρόμοιο περιβάλλον σαν των αεροπλάνων από τους συνοδούς. Το φαγητό αυτό είναι μέσα στη τιμή του εισιτηρίου.

Ανάλογα με την ώρα αναχώρησης του τρένου, το κατάλληλο γεύμα σερβίρεται. Πιο σημαντική όμως είναι η σχεδίαση του μενού ανάλογα με την ώρα αναχώρησης αλλά και η διαφορά στην ώρα μεταξύ των διάφορων χωρών.

Δύο εταιρίες χρησιμοποιούν το τούνελ του Καναλιού. Η μια εταιρία είναι το τρένο Λε σάτελ (Le Shuttle) του Euro Tunnel (Εύρο Τούνελ) που μεταφέρει οδηγούς και τα οχήματα τους από το Φολκστοουν (Folkestone) μέχρι το Καλαίς (Calais) σε 35 λεπτά. Οι

επιβάτες είναι περιορισμένοι στα τρόφιμα και αναψυκτικά δηλαδή, έχουν μόνο ότι αγοράσουν από τον σταθμό πριν αναχωρήσει το τρένο.

ΘΑΛΑΣΣΙΟ CATERING

Οι μεγάλες θαλάσσιες εταιρίες έχουν παρόμοιο επίπεδο *catering* όπως αυτό των μεγάλων ξενοδοχειακών μονάδων. Πολλές εταιρίες δέχονται συγχαρητήρια για το επίπεδό τους στο τομέα αυτό. Οι κουζίνες στα πλοία θέλουν ιδιαίτερη προσοχή ειδικά στις άγριες θάλασσες. Το *catering* στα πλοία δεν περιορίζεται μόνο στα κρουαζιερόπλοια αλλά συμπεριλαμβάνονται και τα μικρά φέρυ-μποτ, εμπορικά, επιβατικά αλλά και τα πετρελαιοφόρα πλοία που μεταφέρουν χιλιάδες τόνους πετρέλαιο.

ΑΛΛΕΣ ΑΠΟΨΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ CATERING

ΜΕ ΣΥΜΒΑΣΕΙΣ

Υπάρχουν πολλές εταιρίες που αναλαμβάνουν την σίτιση πολλών επιχειρήσεων, σχολεία, νοσοκομεία, αφήνοντας έτσι τις επιχειρήσεις να ασχολούνται με τις εργασίες τους αφήνοντας την δουλειά αυτή σε ειδικευμένους στον χώρο αυτό ατόμων. Η κάθε επιχείρηση κάνει ξεχωριστή συμφωνία ως προς την παροχή υπηρεσιών, αλλά συνήθως είναι παρόμοιες κατά κάποιο τρόπο.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ CATERING

Φτάνουμε και στις εξωτερικές εκδηλώσεις όπου παρατηρούμε ότι η ευκολία στην μεταφορά των εργαλείων του *catering* είναι κάτι που σήμερα απαιτείται από πολλές εταιρίες λόγω της μεγάλης ζήτησης των εκδηλώσεων σε χώρους όπου δεν υπάρχουν εγκαταστάσεις για απλό σέρβις. Όχι όλες οι εταιρίες *catering* ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις αυτές κι έτσι μόνο οι μεγάλες και έμπειρες εταιρίες επιβιώνουν σ' αυτό τον τομέα.

Η ΚΟΙΝΩΝΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Γιατί τρώμε αυτά που τρώμε; Γιατί έχουμε προτίμηση σε ένα πιάτο παρά σ' άλλο; Γιατί επιλέγουμε ένα ειδικό εστιατόριο ή προτιμάμε τα φαγητά μας σε πακέτο; Γιατί υπάρχουν αυτά τα φαγητά στο μενού; Μήπως επειδή αρέσει στο σεφ, ή μήπως επειδή ο πελάτης ή ο καταναλωτής τα θέλει ή μήπως μόνο αυτό το φαγητό υπάρχει;

Το *catering* μας δείχνει της συνήθειες μας στο φαγητό, την ιστορία, τα έθιμα, τα ταμπού της κοινωνίας αλλά ταυτόχρονα βοηθά στην δημιουργία και ανάπτυξη τους. Δεν έχουμε παρά μόνο να συγκρίνουμε σήμερα την ποικιλία ειδών εστιατορίων σε ένα δρόμο μ' αυτά που υπήρχαν πριν λίγο χρονικό διάστημα.

ΓΕΥΣΗ

Η γεύση επηρεάζει την επιλογή φαγητών, βασισμένη σε βιολογικές, κοινωνικές και πολιτιστικές απόψεις. Η αντίληψη της γεύσης είναι αποτέλεσμα του ερεθίσματος των κυττάρων τα οποία αποτελούν το τελικό όργανο γεύσης. Η γεύση δεν είναι συγκεκριμένη σε ένα μεμονωμένο φαγητό, αλλά στην ισορροπία μεταξύ τεσσάρων κύριων ειδών χημικών μειγμάτων. Αυτά τα μείγματα ταιριάζουν σε τέσσερις αισθήσεις:

- Ξινό
- Αλμυρό
- Γλυκό
- Πικρό

Η διαφορά στη γεύση των διάφορων φαγητών βασίζεται κατά κάποιο τρόπο στην ισορροπία αυτών των αισθήσεων, αλλά κυρίως στην συμβολή της μυρωδιάς. Γενικά όμως το γλυκό γεύεται στο μπροστινό μέρος της γλώσσας, τα πικρά στο πίσω μέρος, το ξινό στις πλευρές και το αλμυρό κυρίως γεύεται παντού.

Η ευαισθησία επηρεάζεται βέβαια και από διάφορα ψυχολογικά παράγοντα :

- Γενετικά
- Διατροφή
- Εγκυμοσύνη
- Ηλικία
- Απόκτηση και μάθηση

ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΤΡΟΦΗ ΜΑΣ

Ατομικός

Όλοι έχουμε ανάγκες και θέλουμε να ικανοποιούνται σύμφωνα με της δικές μας προτιμήσεις.

- Οι διάφορες γεύσεις και συνήθειες επηρεάζονται από τρία κύρια παράγοντα: αγωγή, συμπεριφορά φίλων και κοινωνική εικόνα. Π.χ. οι γεύσεις των παιδιών αναπτύσσονται στο σπίτι σύμφωνα με τις συνήθειες των γονέων, όπως και το πότε πρέπει να τρώμε. Οι έφηβοι μπορεί να τρώνε συχνά σε καταστήματα φαστ-φουντ ενώ ενήλικοι μπορεί να τρώνε μια φορά την εβδομάδα σε εστιατόρια πολυτελείας ή ταβέρνες κλπ.
- Ο βαθμός της πείνας επηρεάζει το τι, πότε και πόσο θα φάμε. Ο καθένας θα πρέπει να τρώει την κατάλληλη ποσότητα φαγητού που θα επιτρέπει τον οργανισμό μας να λειτουργεί ομαλά και αποτελεσματικά. Π.χ. είναι δύσκολη η εργασία και η μελέτη άμα πεινάμε ή διψάμε.
- Η υγεία επηρεάζει την επιλογή μας στα φαγητά που τρώμε είτε αυτό είναι λόγο δίαιτας είτε για ιατρικούς λόγους. Όλοι χρειαζόμαστε μια θρεπτική και ισορροπημένη διαίτα για να διατηρούμε την υγεία μας. Πολλοί άνθρωποι σήμερα αποφεύγουν τα κόκκινα κρέατα και τα γαλακτοκομικά είδη επειδή θεωρούν ότι είναι πιο υγιεινό. Άλλοι δεν τρώνε κρέατα επειδή είναι χορτοφάγοι ή απλά ηθικοί με βάση την πίστη τους.

Σχέσεις

Το να τρώμε είναι μια ανάγκη, αλλά ταυτόχρονα μπορεί να είναι ένας τρόπος με τον οποίο δημιουργούμε κοινωνικές σχέσεις. Πρέπει να υπολογίζουμε τις ανάγκες και προτιμήσεις τον ατόμων με τους οποίους τρώμε. Αυτό ισχύει και στο σπίτι αλλά και στον τόπο εργασίας ή μάθησης. Τα γεύματα στα σχολεία αναπτύσσουν τις γεύσεις και συνήθειες μας στο φαγητό με τα κατάλληλα φαγητά αλλά ταυτόχρονα δημιουργώντας την κατάλληλη ατμόσφαιρα για την ανάπτυξη των κοινωνικών σχέσεων. Συχνά, ο σκοπός του φαγητού, είτε στα σπίτια μας είτε εκτός, είναι για να είμαστε πιο κοινωνικοί, να γνωρίζουμε καινούριο άτομα ή απλά μια ευκαιρία για να βρεθούμε μαζί. Πολλές φορές υπάρχει και κάποιος ξεχωριστός λόγος όπως κάποια γενέθλια, επέτειος, γάμος κλπ που θα απαιτεί κάποιο ειδικό μενού και άλλες φορές το γεύμα έχει επαγγελματική ιδιότητα.

Συναίσθημα

Μερικές φορές τρώμε, όχι επειδή το χρειαζόμαστε αλλά, για συναισθηματικούς λόγους:

- Θλίψη – τρώγοντας μπορεί να παρηγορήσει και να ανακουφίσει ή και να ενθαρρύνει ο ίδιος ή να ενθαρρύνει άλλους.
- Μια πρόσκληση για φαγητό είναι ένας ωραίος τρόπος για δείξεις την εκτίμηση ή ευγνωμοσύνη σου για κάποιον.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΙ ΟΙ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΜΑΣ

Οι ιδέες των ανθρώπων για φαγητά και γεύματα, για το ποιο είναι δεκτό και ποιο αποδεκτό, διαφέρουν ανάλογα με την νοοτροπία, που μένουν και τα κοινωνικά έθιμα τους. Στο παρελθόν, διάφορες κοινωνίες και κουλτούρες είχαν διαφορετικές απόψεις για το ποιο θεωρείται καλό γεύμα και ποιος θεωρείται καλός σεφ. Η Γαλλική παράδοση στην καλή ποιότητα και καλούς σεφ συνεχίζεται και σήμερα όπου σε άλλες χώρες το ενδιαφέρον δεν κεντρίζεται από το παραδοσιακό τους φαγητό.

Μπορεί να χαρακτηρίσουμε έναν άνθρωπο ανάλογα με το φαγητό που επιλέγει και τρώει. Είμαστε αυτό που τρώμε, αλλά η ερώτηση είναι γιατί τρώμε αυτά που τρώμε. Όλα έχουν σχέση με την αγωγή, την παρέα, την περίπτωση, την οικονομική κατάστασή αλλά κυρίως επηρεαζόμαστε από το ΜΜΕ (Μέσα Μαζικής Ενημέρωσης) δηλ το ράδιο, την τηλεόραση, τα περιοδικά, τις εφημερίδες και τη λογοτεχνία. Υγιεινή διατροφή, σωστή θρέψη, καθαριότητα και τροφική δηλητηρίαση είναι πάντα τα θέματα δημοσίευσης για την ενημέρωση του κοινού για τα προϊόντα και τα συστατικά τους. Γνώσεις γι' αυτά τα θέματα παίρνονται από τα σχολεία, από γιατρούς, από ινστιτούτα, από τα ΜΜΕ αλλά κυρίως από την εμπειρία μας μέσα και έξω από το σπίτι μας αλλά και από ταξίδια στο εξωτερικό.

ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗ, ΤΡΟΦΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ & Η ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΦΑΓΗΤΩΝ

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΙ ΟΙ ΘΡΕΠΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

Το φαγητό είναι μια ουσία, υγρή ή σταθερή, που προσφέρει στο σώμα μας διάφορα υλικά:

- Για θερμότητα και ενέργεια
- Για ανάπτυξη και συντήρηση
- Για την ρύθμιση της λειτουργίας του σώματος

Τα υλικά αυτά είναι τα εξής:

- Πρωτεΐνες
- Λίπος
- Υδατάνθρακες
- Βιταμίνες
- Μέταλλα
- Νερό

Η μελέτη αυτών των θρεπτικών συστατικών λέγεται διατροφή. Μόνο οι ουσίες που περιέχουν αυτά τα θρεπτικά συστατικά είναι φαγητά. Μερικά φαγητά περιέχουν μερικά απ' αυτά τα συστατικά και άλλα μόνο μια π.χ. η ζάχαρη. Τα οινόπνευμα μπορεί να μας προσφέρει ενέργεια αλλά ταυτόχρονα έχει τις ιδιότητες ενός ναρκωτικού, οπότε δεν περιλαμβάνεται στα συστατικά αυτά.

Για να έχει το σώμα μας το μέγιστο όφελος, είναι απαραίτητο να έχουμε γνώσεις σχετικά με την αγορά, το μαγείρεμα, το σερβίρισμα και την αποθήκευση των φαγητών και τα υλικά τους καθώς και για την απαραίτητη διατροφή.

ΧΩΝΕΨΗ

Η χώνεψη είναι η διάλυση των φαγητών με την βοήθεια διάφορων ενζύμων. Τα ένζυμα είναι πρωτεΐνες που συντομεύουν τη διάλυση αυτή. Η χώνεψη γίνεται:

- Στο στόμα, όπου το φαγητό αναμειγνύεται με σάλιο.
- Στο στομάχι, όπου το φαγητό αναμειγνύεται, γαστρικές ουσίες προσθέτονται και η πρωτεΐνες διαλύονται.
- Στο μικρό έντερο όπου οι πρωτεΐνες, τα λίπη και οι υδρογονάνθρακες διαλύονται και επιπλέον ουσίες προσθέτονται.

ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ

Για να έχει όφελος το σώμα μας, το φαγητό πρέπει να απορροφηθεί στο αίμα. Η απορρόφηση αυτή γίνεται αφού έχει γίνει η διάλυση. Το αποτέλεσμα περνάει από τα τοιχώματα της χωνευτικής περιοχής και απορροφάται μέσα στο αίμα.

Αυτό συμβαίνει:

- Στο στομάχι, όπου απλές ουσίες όπως οινοπνεύματα και ζάχαρη περνάνε μέσα στο αίμα.
- Στο μικρό έντερο όπου περισσότερη απορρόφηση γίνεται και οφείλεται στη διάλυση.
- Στο παχύ έντερο όπου απορροφάται το νερό.

Τα φαγητά, για να ερεθίσουν τη δημιουργία του σάλιου και χωνευτικών ουσιών, πρέπει να μυρίζουν και να φαίνονται ωραία και να έχουν ωραία γεύση. Αυτό βοηθάει στη χώνεψη και εξασφαλίζει τη διάλυση και απορρόφηση.

ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ

Η πρωτεΐνες είναι ένα σημαντικό κομμάτι για όλα τα ζωντανά πλάσματα και γι αυτό είναι απαραίτητες για την ανάπτυξη του σώματος και την επισκευή και διατήρηση του.

Υπάρχουν δύο είδη πρωτεϊνών:

- Ζωτική πρωτεΐνη, που βρίσκεται σε κρέατα, πουλερικά, ψάρι, αυγά, γάλα, τυρί: μυσίνη, κολλαγόνο (κρέας, πουλερικά, ψάρι), αλβουμίνη, οβοβιτελίνη (αυγά), καζεΐνη (γάλα και τυρί).
- Φυτικές πρωτεΐνες, που βρίσκεται κυρίως στα λαχανικά. Το ποσοστό στα πράσινα λαχανικά και στις ρίζες είναι μικρό. Τα φασόλια, μπιζέλια και φιστίκια περιέχουν πολλές πρωτεΐνες καθώς και τα δημητριακά.

ΛΙΠΗ

Υπάρχουν δύο είδη, η ζωτική και η φυτική. Ο σκοπός τους είναι να προστατεύουν τα όργανα του σώματος, να προσφέρουν θερμότητα και ενέργεια, και ορισμένα προσφέρουν και βιταμίνες.

Τα λίπη μπορούν να χωριστούν σε δύο τμήματα:

- Στερεά λίπη
- Λάδια (λίπη που είναι υγρά σε θερμοκρασία δωματίου)

Τα λίπη θα τα βρούμε στα ακόλουθα φαγητά:

- Ζωικά – βούτυρο, ξύγκι, λαρδί, τυρί, κρέμα, μπέικον, λίπος κρέατος, λαδερά ψάρια.

- Φυτικά – μαργαρίνη, λίπη μαγειρέματος, φιστίκια, σόγια.

ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ

Υπάρχουν τρία κύρια είδη:

- Ζάχαρη
- Άμυλο
- Κυτταρίνη

Ο σκοπός τους είναι να προσφέρουν τη πλειοψηφία της ενέργειας του σώματος.

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

Βιταμίνες είναι χημικές ουσίες οι οποίες είναι απαραίτητες για την επιβίωση του σώματος. Η έλλειψη βιταμινών στο σώμα έχει σαν αποτέλεσμα την ασθένεια. Αφού είναι χημικές ουσίες μπορούν και παράγονται με συνθετικούς τρόπους.

Ο κύριος σκοπός τους είναι να βοηθήνε στην ανάπτυξη του σώματος και στην προστασία του από ασθένειες.

Υπάρχουν πολλές βιταμίνες, η καθεμιά έχει και διαφορετική λειτουργία στο σώμα μας.

ΟΙ ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΡΕΠΤΙΚΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΣΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ

Όταν η πρωτεΐνες θερμαίνονται, ζαρώνουν. Το πολύ μαγείρεμα των φαγητών χαλάει την εμφάνιση τους και καταστρέφονται μερικές βιταμίνες. Η θρόμβωση των πρωτεϊνών στα φαγητά γίνεται σε διαφορετικές θερμοκρασίες. Μεγαλύτερες θερμοκρασίες προκαλούν ζαρώσεις και παρατηρείται κυρίως στα ψητά.

ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ

Αν δεν μαγειρεύονται καλά, τότε δεν μπορεί να χωνευτούν κανονικά π.χ. άψητο ψωμί. Όταν μαγειρεύονται οι υδατάνθρακες, οι κόκκοι πρήζονται και σκάνε και τότε μπορεί να χωνευτεί. Όταν θερμαίνεται η ζάχαρη, λιώνει και σιγά-σιγά χάνει το νερό της και γίνεται καφέ, σκούρα καφέ και μετά μαύρη.

ΛΙΠΗ

Οι θρεπτικές ουσίες του λίπους δεν επηρεάζονται από το μαγείρεμα. Στη διάρκεια του μαγειρέματος κάποιο ποσοστό του λίπους μπορεί να χαθεί όταν το λίπος αρχίζει να λιώνει π.χ. στα ψητά κρέατα.

ΣΙΔΗΡΟ

Το σίδηρο δεν επηρεάζεται από το μαγείρεμα.

ΑΣΒΕΣΤΙΟ

Μαγειρεύοντας φαγητά σε σκληρό νερό μπορεί να αυξήσει την περιεκτικότητα του ασβέστιο.

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

Οι βιταμίνες **A** και **D** αντέχουν στις θερμοκρασίες του μαγειρέματος και δεν καταστρέφονται.

Η βιταμίνη **B₁** καταστρέφεται στις υψηλές θερμοκρασίες και με την χρήση του όξινου ανθρακικού νατρίου, κοινός ...σόδα. Διαλύεται στο νερό και έτσι χάνεται στο νερό.

Η βιταμίνη **B₂** δεν καταστρέφεται εύκολα από υψηλές θερμοκρασίες, αλλά μπορεί να καταστραφεί από το λαμπερό φως του ήλιου.

Η βιταμίνη **C** χάνεται όταν μαγειρεύουμε φαγητά και όταν τα διατηρούμε ζεστά. Επίσης διαλύεται στο νερό και έχει σαν αποτέλεσμα το μελάνιασμα με την εξαφάνιση της βιταμίνης **C**. Δεν είναι σταθερή κι έτσι καταστρέφεται εύκολα σε αλκαλικές συνθήκες.

Η ΣΧΕΔΙΑΣΗ ΕΝΟΣ ΜΕΝΟΥ

Το μενού είναι ένας τρόπος επικοινωνίας, πληροφορώντας το πελάτη για την προσφορά της εταιρίας *catering*. Ο σχεδιασμός ενός μενού είναι από τις πιο σημαντικές εργασίες της εταιρίας, είτε επιχείρηση έχει σκοπό το κέρδος π.χ. εστιατόρια, είτε έχει ένα στενό προϋπολογισμό π.χ. νοσοκομεία και σχολεία.

Το μενού έχει δύο σκοπούς:

1. Ενημερώνει το προσωπικό για τις προετοιμασίες τους
2. Ενημερώνει τους πελάτες για το τι έχει να προσφέρει η εταιρία.

Το προσωπικό πρέπει να ξέρει προκαταβολικά τι χρειάζονται να παραγγείλουν, τι να ετοιμάσουν και τι να σερβίρουν. Ο δε πελάτης ή καταναλωτής χρειάζεται να ξέρει τι φαγητό είναι, πως μαγειρεύεται και το κόστος του. Η πληροφορίες πρέπει να θέτονται καθαρά και απλά και σε διάφορα πιάτα για να είναι κατανοητό το μενού.

Το περιεχόμενο του μενού δημιουργεί μια εικόνα η οποία αντιπροσωπεύει το γενικό στυλ και είδος του εστιατόριου. Το τυπωμένο μενού θα πρέπει να ταιριάζει με το ντεκόρ του μαγαζιού, να είναι ελκυστικό και να είναι καλά διαμορφωμένο, γιατί έτσι βοηθάει στην προώθηση των πωλήσεων. Μερικές εταιρίες *catering* χρησιμοποιούν το μενού ως ένα τρόπο μάρκετινγκ ειδικά άμα χρησιμοποιούνται φωτογραφίες για τα σπεσιαλιτέ της ημέρας η για την διαφήμιση μιας ειδικής βραδιάς.

Παραδοσιακές συνταγές και τρόποι μαγειρέματος είναι τα θεμέλια για τη γνώση και τέχνη μιας εταιρίας *catering*. Αυτό που πρέπει να θυμόμαστε είναι ότι οι πελάτες ή καταναλωτές είναι πάντα στην αναζήτηση για κάτι καινούριο, για κάποιο διαφορετικό συνδυασμό και για καινούριες ιδέες στα μενού. Οπότε, χρειάζεται μια ισορροπία από κλασσικά πιάτα αλλά και καινούρια πιάτα διαμορφωμένα με τέτοιο τρόπο στο μενού έτσι ώστε να παρασύρει σχεδόν το πελάτη να δοκιμάσει τα καινούρια κι άμα δεν πείθεται τότε σαν εναλλακτική λύση θα υπάρχουν και τα κλασσικά πιάτα.

ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΤΩΝ ΜΕΝΟΥ

Υπάρχουν διάφορα είδη μενού ανάλογα με την περίπτωση και το είδος του καταστήματος:

- **Table d'hôte** – είναι ένα γεύμα το οποία περιέχει 3-4 πιάτα σε μια συγκεκριμένη τιμή. Μπορεί να υπάρχουν εναλλακτικές επιλογές για το κάθε πιάτο που σερβίρεται αλλά αυτά περιορίζονται από 2-4 ανά πιάτο.

- **A la Carte** – είναι μενού που έχει όλα τα διαφορετικά πιάτα ξεχωριστά και για κάθε πιάτο ξεχωριστή τιμή. Έτσι ο πελάτης μπορεί να διαμορφώσει το δικό του γεύμα που μπορεί να αποτελείται από όσα πιάτα επιθυμεί ο πελάτης. Ο σωστός τρόπος σ' αυτό το είδος μενού, είναι να ετοιμάζετε το πιάτο κατόπιν παραγγελίας και ο πελάτης θα πρέπει να έχει την υπομονή να περιμένει για να ετοιμαστούν τα φαγητά του.
- **Εθνικά ή μενού σπεσιαλιτέ** – αυτά είναι όπως το A la Carte αλλά με τη διαφορά ότι τα φαγητά είναι σπεσιαλιτέ κάποιας χώρας π.χ. Κινέζικο, Ελληνικό, Γαλλικό, Αφρικάνικο, Ιταλικό κ.α. ή στη περίπτωση του μενού σπεσιαλιτέ να ετοιμάζονται ειδικά φαγητά π.χ. ψάρι, μπιζζόλες, πάστα κ.α. Το βασικό είναι να ξέρει το προσωπικό την προετοιμασία και τρόπο μαγειρέματος αυτών των διαφορετικών ειδικών φαγητών.
- **Μενού νοσοκομείων** – συνήθως ο ασθενής μπορεί και διαλέγει από την προηγούμενη μέρα ποιο φαγητό επιθυμεί να φάει. Όμως η επιλογή αυτή καθορίζεται από το γιατρό κυρίως ο οποίος έχει καθορίσει και την διαίτα του ασθενούς σύμφωνα με την πάθηση του.
- **Μενού εργαζομένων** – για επιχειρήσεις που στρέφονται σε εταιρίες *catering* για την σίτιση του προσωπικού. Τα μενού αυτά ποικίλουν από εταιρία σε εταιρία σύμφωνα με το μενού που έχει προκαθοριστεί για τους εργαζόμενους από τον ιδιοκτήτη και την εταιρία *catering*.
- **Παιδικά μενού** – προσφέρονται σε παιδιά και περιέχουν πιο ελαφριά και αγαπημένα φαγητά για παιδιά. Η μερίδα συνήθως είναι πιο μικρή και τα φαγητά είναι ειδικά επιλεγμένα για την σωστή διατροφή και ανάπτυξη των παιδιών.
- **Κυκλικά μενού** – είναι τα μενού που έχουν προκαθοριστεί για κάποιο διάστημα δηλαδή ένα μήνα, τρεις μήνες, κλπ. Περιέχουν κάποιο αριθμό μενού τα οποία χρησιμοποιούνται για κάποια περίοδο και αλλάζουν όταν τελειώνει η περίοδος αυτή. Το πλεονέκτημα με αυτά τα μενού είναι ότι είναι προκαθορισμένα και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν έτσι, μειώνοντας την δημιουργία νέων μενού. Ένα καλό παράδειγμα είναι το μενού του μήνα. Δημιουργούνται επτά μενού για την πρώτη εβδομάδα του μήνα. Έτσι κάθε πρώτη εβδομάδα του κάθε μήνα αυτά τα μενού θα χρησιμοποιούνται. Το αντίστοιχο ισχύει και για τις άλλες τρεις εβδομάδες κι έτσι αποκτάμε το μενού το μήνα. Είναι αρκετά αποτελεσματικό γιατί έτσι όλο το μήνα υπάρχουν διαφορετικά φαγητά και οι μικρό-αλλαγές (λόγω αλλαγής εποχής) δεν επηρεάζουν τις υπόλοιπες μέρες, είναι πιο αποδοτικά στη σχέση χρόνου και εργασίας, μειώνουν τα αποθέματα που αποθηκεύονται κι έτσι βοηθάνε στο σχεδιασμό των αποθηκευτικών απαιτήσεων και

δίνουν την δυνατότητα για μεγαλύτερη ευκολία στο μαγείρεμα των φαγητών αυτών σε μεγάλες ποσότητες.

Η ΔΟΜΗ ΤΩΝ ΜΕΝΟΥ

Ποσότητα – δεν υπάρχει σχέση μεταξύ ποσότητας φαγητών σε ένα μενού και την ποιότητα των φαγητών αυτών. Ένας πελάτης μπορεί να απογοητευτεί αντιμετωπίζοντας ένα μενού που δεν προσφέρει αρκετή ποικιλία. Αν το μενού είναι πολύ μεγάλο, μπορεί η ποιότητα των φαγητών να είναι μέτρια. Στο γενικό σύνολο, είναι προτιμότερο να υπάρχουν λιγότερα φαγητά σε ένα μενού με καλή ποιότητα, με σκοπό να δώσουμε στο πελάτη αυτό που ακριβώς θέλει, γιατί στο κάτω-κάτω, ο πελάτης είναι αυτός που πληρώνει για την ποιότητα και το σέρβις.

Σχεδιασμός – ο σχεδιασμός του τυπωμένου μενού πρέπει να αντιπροσωπεύει την ατμόσφαιρα, το ντεκόρ και την εικόνα του καταστήματος. Ένα φτωχό σε εμφάνιση μενού θα έχει αρνητικές επιπτώσεις στο προϊόν και εικόνα του καταστήματος.

Γλώσσα – είναι σημαντικό να είμαστε ακριβείς στην περιγραφή το προϊόντος που πουλάμε. Το προτιμότερο είναι να μην υπερβάλουμε στην περιγραφή γιατί μπορεί να δημιουργήσει απογοήτευση στους πελάτες. Επίσης, πρέπει να χρησιμοποιούμε την εθνική γλώσσα στα μενού και σαν δεύτερη γλώσσα, την πιο διαδεδομένη στον κόσμο... τα αγγλικά, γιατί το μενού είναι ένα μέσο επικοινωνίας μεταξύ καταστήματος και πελάτη.

Παρουσίαση – ο τρόπος που παρουσιάζουμε το μενού στο πελάτη καθορίζει και την αντίδρασή του σ' αυτό και επηρεάζει και την τελική επιλογή του πελάτη. Δηλαδή ένα μενού που προσφέρεται σ' ένα πελάτη από ένα χαρούμενο και χαμογελαστό σερβιτόρο ή σερβιτόρα δείχνει ότι ο σερβιτόρος είναι στη διάθεση του πελάτη για να τον εξυπηρετήσει όσο γίνεται, ενώ ένα μενού παρατημένο στο τραπέζι σημαίνει ότι υπάρχει αδιαφορία από το κατάστημα προς το πελάτη.

Μάρκετινγκ – είναι από τους πιο σημαντικούς παράγοντες που επηρεάζουν το σχεδιασμό του μενού. Πρέπει να εξεταστούν πολύ καλά όλοι τα παράγοντες του μάρκετινγκ που επηρεάζουν την τοποθεσία, την λειτουργία και την επιτυχία ενός καταστήματος γιατί στο τέλος είναι απ' αυτό που θα εξαρτηθεί το κατάστημα.

Η ΣΧΕΔΙΑΣΗ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ

Πρέπει να λάβουμε υπόψη τους παρακάτω παράγοντες:

- Το είδος του καταστήματος
- Σε ποιο πελάτη απευθυνόμαστε
- Θρησκευτικούς κανόνες
- Προτιμήσεις κρεατικών ή μη
- Εποχή
- Ώρες λειτουργίας
- Καθορισμός της τιμής πώλησης
- Γλώσσα
- Θρεπτική ισορροπία
- Μη επανάληψη συστατικών, γεύσεων, χρωμάτων κ.α.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ

- Δημιουργία επικοινωνίας.
- Επαλήθευση των βασικών και κοινωνικών αναγκών του πελάτη.
- Αγορά και προετοιμασία των υλικών σύμφωνα με τα προκαθορισμένα επίπεδα και τις προβλέψεις των πωλήσεων.
- Αποτελεσματικός έλεγχος από την αγορά μέχρι και το σερβίρισμα στο πιάτο.
- Η καταναλωτική ικανοποίηση είναι τα πάντα. Ας μη ξεχνάμε για ποιον το κάνουμε και ποιος πληρώνει το λογαριασμό.

ΤΟ ΠΡΩΙΝΟ ΜΕΝΟΥ

Ένα πρωινό μενού μπορεί να συμπεριλαμβάνει τα ακόλουθα φαγητά:

- Φρούτα – πορτοκάλια, μήλα, πεπόνια, καρπούζια, γκρέιπφρουτ, κ.α.
- Χυμούς – γκρέιπφρουτ, πορτοκάλι, ανανά, τομάτα κ.α.
- Αποξηραμένα φρούτα – αχλάδια, μήλα, δαμάσκηνα, σύκα κ.α.
- Γιαούρτια – ποικιλία
- Δημητριακά – κόρνφλέικς, τριμμένο σιτάρι, χυλός κ.α.
- Αυγά – τηγανιτά, βραστά, μάτι (με κρόκο), ομελέτες κλπ
- Ψάρι – ψητή ρέγκα, καπνιστή ρέγκα, καπνιστό σολομό, κλπ
- Ζεστά κρέατα – μπέικον, λουκάνικα, νεφρά, κ.α.
- Κρύα κρέατα – ζαμπόν, μπέικον, σαλάμι κ.α.
- Μαρμελάδες - μέλι, μαρμελάδα
- Ροφήματα - σοκολάτα ρόφημα, καφέ, τσάι,
- Ψωμιά – ψωμάκια, κρουασάν, τοστ, waffles, τηγανίτες κ.α.

Όταν φτιάχνουμε ένα μενού για πρωινό, θα πρέπει να λάβουμε υπόψη μας τα παρακάτω:

- Συνήθως προσφέρουμε τρία τα παρακάτω αναφερόμενα φαγητά:
 - Φρούτα, γιαούρτι, δημητριακά.
 - Ψάρι, αυγά, κρέας.
 - Μαρμελάδες, ψωμί, καφέ ή τσάι.
- Το μενού πρέπει να προσφέρεται ανάλογα το με το μέγεθος του καταστήματος, έχοντας υπόψη βέβαια ότι, είναι προτιμότερο να έχουμε ένα μικρότερο αριθμό καλά προετοιμασμένων πιάτων παρά πολλά πιάτα προετοιμασμένα με βιασύνη και μέτρια ποιότητα.
- Πρέπει να υπάρχει μια ποικιλία από απλά φαγητά όπως π.χ. βραστά αυγά, βραστό μπακαλιάρo, για άτομα που προτιμάνε ένα πρωινό χωρίς τηγανιτά.

Τα πρωινά μενού μπορεί να είναι **table d'hôte** ή **a la carte**. Το **continental breakfast** δεν περιέχει τίποτα μαγειρεμένο. Ένα τυπικό τέτοιο πρωινό θα περιείχε: ψωμάκια, βούτυρο, κρουασάν, τoστ, μαρμελάδες, τσάι ή καφέ.

ΤΟ ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΜΕΝΟΥ

Οι καταναλωτικές ανάγκες για το μεσημεριανό γεύμα, ποικίλει ανάλογα με το είδος του καταστήματος και τις προτιμήσεις των πελατών οπότε, θα πρέπει να σχεδιάζεται προσεκτικά αν θέλουμε να είναι πετυχημένες.

ΤΑ ΕΙΔΗ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ

- Ένα γεύμα με τρία πιάτα και με επιλογή σε κάθε πιάτο, σε σταθερή τιμή. Η ποικιλία των επιλογών που θα έχει ο πελάτης εξαρτάται από την τέχνη και πείρα της επιχείρησης *catering* στο να προσφέρει διάφορα πιάτα τα οποία θα είναι οικονομικά και με την τιμή πώλησης. Σε μερικές περιπτώσεις, αυτή η επιλογή κυμαίνεται από δύο έως και πέντε πιάτα.
- Όπως το προαναφερόμενο μενού, αλλά με τη διαφορά ότι ο πελάτης έχει την επιλογή να πληρώσει ένα ή δύο πιάτα.
- Μενού με μεγάλη ποικιλία από πιάτα, το καθένα με ξεχωριστή τιμή επιτρέποντας έτσι στο πελάτη να δημιουργήσει το δικό του μενού.
- Μπουφές με ποικιλία από κρύα ή ζεστά φαγητά ή συνδυασμό και των δύο, για να αυτοεξυπηρετηθεί ο πελάτης. Ανάλογα με την εποχή και την τοποθεσία του καταστήματος, μπορούμε να προσθέσουμε και ψητά σχάρας τύπου μπάρμπεκιου (*barbecue*).
- Ειδικό μενού για πάρτι που μπορεί να έχει:

- Κανονισμένο μενού χωρίς επιλογή.
- Κανονισμένο μενού με περιορισμένη επιλογή.
- Μπουφές για αυτοεξυπηρέτηση των πελατών. (self-service)

Πρέπει να προσφέρουμε μόνο τα πιάτα που μπορούμε να προετοιμάσουμε, να μαγειρέψουμε και να σερβιριστούν ικανοποιητικά. Παραδοσιακά μενού για μεσημεριανά γεύματα μπορούν να σχεδιαστούν από τα παρακάτω φαγητά:

- Κοκτέιλ φρούτων – καρπούζι, γκρέιπφρουτ, πορτοκάλι, κλπ
- Φρούτα – πεπόνι, μάγκο, αβοκάντο, κλπ
- Χυμούς – πορτοκάλι, ανανά, τομάτα, γκρέιπφρουτ, κλπ
- Οστρακοειδή – γαρίδες, στρείδια, μύδια, κρέας από καβούρια, χαβιάρι, σαλιγκάρια κλπ
- Οστρακοειδή κοκτέιλ – αστακό, καβούρι, γαρίδες κλπ
- Καπνιστό κρέας ή ψάρι – σολομός, πέστροφα, χέλι, ρέγκα, κολιός, αυγοτάραχο, αρνάκι γάλακτος, χοιρινό, ζαμπόν, σαλάμι κλπ
- Ορεκτικά – ποικιλία από απλά πράγματα, καναπεδάκια, ελαφριές σαλάτες, λαχανικά, ψάρι, κρέας κλπ
- Σούπες – κονσομέ, σούπες με λαχανικά, κοτόσουπα, σούπα με κριθάρι, μινεστρόνε, κλπ
- Πάστα – μακαρόνια, ραβιόλια, κανελόνια, ριζότο, πίτσα, κλπ
- Αυγά – όταν σερβίρονται για μεσημέρι, συνήθως γαρνίρονται.
- Ψάρι – σχεδόν όλα τα είδη ψαριών σερβίρονται αλλά χωρίς περίπλοκο γαρνίρισμα. Συνήθως γίνονται στον ατμό, στη σχάρα, στο τηγάνι κλπ
- Κύρια πιάτα:
 - Βραστό κρέας με λαχανικά
 - Σιγοψημένες μπριζόλες
 - Γκούλας (μοσχάρι με πάπρικα)
 - Κρεατόπιτες, κοτόπιτες, κλπ
 - Βραστά κρέατα
 - Φρικασέ
 - Χάμπουργκερ
 - Κιμάς, λουκάνικα,
 - Τηγανιτό αρνάκι, χοιρινό, μοσχάρι
 - Τηγανιτές μπριζόλες, φιλέτα
 - Πιλάφι, σουβλάκια
 - Χορταρικά πιάτα
 - Παραδοσιακά πιάτα
- Ψητό: μοσχάρι, χοιρινό, αρνάκι, κοτόπουλο

- Σχάρας:
 - Μπριζόλες
 - Παϊδάκια
 - Νεφρά, κοτόπουλο, σουβλάκια, λουκάνικα.
- Κρύο μπουφέ:
 - Σολομό, αστακό, καβούρι
 - Πατέ
 - Ζαμπόν, γλώσσα, γαλοπούλα
 - Χορταρικά πιάτα
 - Σαλάτες, φρέσκα σπαράγγια, τηγανιτά συκωτάκια κοτόπουλου, τηγανιτά μανιτάρια, κλπ
- Λαχανικά: λάχανο, κουνουπίδι, σπανάκι, μπιζέλια, καρότα, τομάτες, σπαράγγια, αγκινάρα
- Πατάτες: βραστές, στον ατμό, τηγανιτές, ψητές, πανέ, κλπ
- Γλυκά:
 - Πουτίγκα (φρούτου και αφράτο)
 - Τάρτες φρούτων
 - Γαλατόπιτες
 - Μπαβαρουάζ
 - Προφιτερόλ
 - Πάστες
 - Διάφορα παγωτά και σορμπέ (γρανίτες)
- Τυριά: μια καλή ποικιλία τυριών, μπισκότα, σέλινο, ραπανάκια
- Επιδόρπια: φρέσκα φρούτα όλων των ειδών και φιστίκια
- Καφές ή τσάι

Σαν εναλλακτική λύση μπορούμε να προσφέρουμε ένα γεύμα για χορτοφάγους (vegetarian) σαν κύριο γεύμα ή σαν συμπλήρωμα σε μενού a la carte ή table d'hôte.

ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΤΣΑΙ

Αυτά ποικίλουν ανάλογα με το είδος του καταστήματος. Ένα πολυτελές ξενοδοχείο θα είχε συνήθως ένα εκλεκτό μενού.

Για παράδειγμα:

- Σάντουιτς με: καπνιστό σολομό, ζαμπόν, γλώσσες, αυγά, τομάτα, αγγούρι κλπ σε ψωμί άσπρο ή μαύρο.
- Ψωμί και βούτυρο.
- Μαρμελάδες, μέλι.
- Μπουκιές παστών, ποικιλία ταρτών.
- Φρουτοσαλάτα με σαντιγί και διάφορα παγωτά

- Τσάι (αρωματικό από της Ινδίες, τη Κίνα, τη Ρωσία, φρούτων, και με πάγω δηλ. κρύο)

Σε πιο μικρά ξενοδοχεία και εσπατόρια, σερβίρονται πιο απλά σνακ, μαγειρεμένα φαγητά και τσάι.

Για παράδειγμα:

- Διάφορα απλά σάντουιτς
- Τσουρέκια, τηγανίτες, λουκανικόπιτες, ποικιλία ψωμιών με βούτυρο, διάφορες μαρμελάδες, μέλι, και γλυκά ψωμάκια.
- Αυγά: τηγανιτά, βρασμένα, ομελέτες.
- Τηγανιτά ψάρια, ψητά κρέατα και πουλερικά.
- Διάφορα αλλαντικά και σαλάτες
- Ποικιλία παστών
- Διάφορα παγωτά
- Τσάι, πορτοκαλάδα και λεμονάδα.

MENΟΥ ΒΡΑΔΙΝΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ

Τα μενού table d'hôte και a la carte θα πρέπει να είναι λογικά στη προσφορά τους ανάλογα με το μέγεθος του καταστήματος και των ικανοτήτων των υπαλλήλων.

Μερικά παραδείγματα από πιάτα κατάλληλα για βραδινό γεύμα δίνονται στη παρακάτω λίστα:

- Κοκτέιλ: φρούτων και οστρακοειδή
- Φρούτα: καρπούζι, φρέσκα σύκα, αβοκάντο, μάγκο, πεπόνι κλπ
- Λιχουδιές: χαβιάρι, στρείδια, σαλιγκάρια, γαρίδες, φουα γκρα.
- Καπνιστά: σολομό, πέρκα, ζαμπόν, σαλάμι, λουκάνικα, χέλι κλπ
- Διάφορα ορεκτικά
- Σαλάτες: απλές σαλάτες με ζεστά φρέσκο-τηγανισμένα μανιτάρια ή κομματάκια καβούρι, αστακό γαρίδες κλπ
- Σούπες: απλές σούπες, με βάση διάφορων λαχανικών, κρεατικά ή ψάρια
- Ψάρια:
 - σολομός ποσέ, πέρκα
 - πέρκα και κέφαλος στο φούρνο
 - ζεστά οστρακοειδή: στρείδια, κάβουρας, αστακός, караβίδες, γαρίδες με σάλτσα σκόρδου.
 - Τηγανιτά: γλώσσες, γαρίδες με σάλτσα σκόρδου,
 - Σχάρας: αστακό, σολομό, γλώσσα
 - Κρύα: σολομός, πέρκα
 - Συνδυασμούς διαφόρων ψαριών με διάφορες γευστικές σάλτσες

- Κυρίως πιάτα:
 - Ελαφριά πιάτα που μπορεί να είναι μικρά και ελαφριά γαρνιρισμένα
 - Γλυκά ψωμιά
 - Κοτόπουλο, αρνάκι, μοσχάρακι
 - Φιλέ μινιόν
 - Κοτόπουλο ψητό σε κατσαρόλα με μανιτάρια
 - Φασιανό κατσαρόλας
 - Σιγοψημένο ζαμπόν, γλώσσα, πάπια, φασιανός
- Ψητά:
 - Αρνάκι ή μοσχάρακι, φιλέτο ή κόντρα φιλέτο βοδινό
 - Πουλερικά (κοτόπουλο, γαλοπούλα, πάπια, φασιανός, χήνα, πέρδικα, μπεκάτσα, φραγκόκοτα, κρέας ελαφιού, λαγός.
- Σχάρας;
 - Διάφορες μπριζόλες
 - Αρνάκι
 - Κοτόπουλο
- Λαχανικά: φασολάκια, μπρόκολα, σπαράγγια, αρακάς, λαχανικά Βρυξελλών, κουνουπίδι, κλπ
- Πατάτες
- Σορμπέ: γρανίτα με γεύση φρούτων, λικέρ ή σαμπάνια που μερικές σερβίρεται κατά τη διάρκεια ενός γεύματος με πολλά πιάτα για να δροσίξει τον ουρανίσκο πριν τη συνέχεια των υπολοίπων πιάτων. Μπορεί επίσης να σερβιριστεί και σαν επιδόρπιο.
- Πιάτα χορτοφάγων: είναι απαραίτητα σε ένα μενού.
- Γλυκά:
 - Ελαφριά γλυκά (τηγανίτες)
 - Κρύα κρέμα μους με διάφορα φρούτα (ροδάκινα, φράουλες, βατόμουρα, κλπ)
 - Πτι-φουρ
- Καφές ή τσάι
- Τυριά: όλες οι ποικιλίες μπορούν να προσφερθούν
- Επιδόρπιο: φρούτα και φιστίκια μπορούν να προσφερθούν.

ΜΕΝΟΥ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ (BANQUET)

Στον σχεδιασμό των μενού των δεξιώσεων, πρέπει να λάβουμε υπόψη τα παρακάτω:

- Το φαγητό, που μπορεί να είναι για ένα μεγάλο αριθμό ατόμων, πρέπει να ετοιμάζεται και να γαρνίρεται με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να σερβίρεται σχετικά γρήγορα. Βαρύ γαρνίρισμα πρέπει να αποφεύγονται.
- Στη περίπτωση που πολλά πιάτα πρέπει να ετοιμαστούν και να γαρνριστούν ταυτόχρονα, πέφτει η ποιότητα μερικών φαγητών επειδή δεν αντέχουν την αποθήκευση, ως είναι και για μικρό χρονικά διάστημα σε ζεστό μέρος. (φαγητά τηγανισμένα σε λίπος)

ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΜΕΝΟΥ ΤΩΝ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ

Ένα νορμάλ μενού για ένα μεσημεριανό γεύμα πρέπει να χρησιμοποιείται έχοντας υπόψη πάντα το αριθμό ατόμων που θα σερβίρουμε. Δεν είναι συνηθισμένο να σερβίρουμε βαριά φαγητά με σάλτσες. Ένα μενού σχεδιασμένο από τα παρακάτω φαγητά συνήθως θα περιείχε από τρία και πάνω πιάτα.

- Πρώτο πιάτο: σούπα, κοκτέιλ φρούτων ή οστρακοειδών, ορεκτικά, μια ποικιλία ή ένα ατομικό φαγητό π.χ. μια μικρή σαλάτα.
- Δεύτερο πιάτο: ψάρι, συνήθως βραστό ή στον ατμό με μια ελαφριά σάλτσα.
- Τρίτο πιάτο: κρέας, ζεστό ή κρύο, με λαχανικά και πατάτες ή σαλάτα.
- Τέταρτο πιάτο: γλυκό, ζεστό ή κρύο, ή και τυρί και μπισκότα αλμυρά.

ΒΡΑΔΙΝΟ ΜΕΝΟΥ ΤΩΝ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ

Εδώ, η εταιρία *catering* έχει την ευκαιρία να δείξει τις ικανότητες του και το μεράκι του στο αντικείμενο αυτό.

- Πρώτο πιάτο: αβοκάντο γεμιστό με τυρί από κρέμα γάλακτος και δύο σος φρούτων.
- Δεύτερο πιάτο: θαλασσινά με μους ψαριών και σάλτσα από καραβίδα.
- Τρίτο πιάτο: φιλέτο βοδινό μαγειρεμένο με βούτυρο με φέτες μανιταριών και γλώσσα και σος μαδέρα, μια ποικιλία λαχανικών, πατάτες γαρνιρισμένες με τυρί από κρέμα γάλακτος.
- Τέταρτο πιάτο: ελαφριά και μαλακή μαρέγκα με φρούτα.
- Καφές
- Πτι-φουρ

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΔΕΞΙΩΣΕΙΣ

Θα πρέπει να ξέρουμε το είδος της εκδήλωσης στην περίπτωση που θα χρειαστούμε ειδικά μηχανήματα κλπ. Το είδος της εκδήλωσης μπορεί να είναι: γάμος, επέτειος γάμου, συνταξιοδότηση, παρουσίαση, συνέδριο κλπ.

Στην περίπτωση που υπάρχουν ειδικές προτιμήσεις των πελατών όσον αφορά το είδος του φαγητού, η κουζίνα πρέπει να το γνωρίζει προκαταβολικά πριν την εκδήλωση.

Το είδος του γεύματος για εκδηλώσεις ποικίλει από επίσημο καθιστό γεύμα μέχρι και μπουφέ, ο οποίος μπορεί να είναι ελαφρύς, ζεστός, κρύος, με πιρουνί και πιάτο. Πολλά μπουφέ αποτελούνται από κρύα και ζεστά φαγητά.

Το κόστος του μενού συμφωνείται από την εταιρεία και τον διοργανωτή της εκδήλωσης κι αν χρειαστούν οτιδήποτε από τα παρακάτω, η χρέωση είναι επιπλέον:

- Διακοσμητικά λουλούδια
- Τύπωση ειδικών μενού
- Ορχήστρα
- Καμπαρέ
- Προσκλήσεις
- Κάρτες θέσεων
- Πλάνο τραπεζιών
- Οικοδεσπότη
- Ενοικίαση δωματίων
- Ειδικά διακοσμητικά κλπ

ΕΛΑΦΡΙΑ ΜΠΟΥΦΕ (ΚΑΙ ΓΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ)

Περιλαμβάνουν:

- Ζεστά αλμυρά εδέσματα με γαρίδες, κοτόπουλο, καβούρι, σολομό, μανιτάρια, ζαμπόν, κλπ
- Ζεστά λουκάνικα με διάφορα γεμίσματα: συκωτάκια κοτόπουλου, δαμάσκηνα, μανιτάρια, τομάτα, τυλιγμένα με μπέικον περασμένα με οδοντογλυφίδες.
- Μπουκιές: κίς (quiche), πίτσα, μπιφτέκια, κεφτεδάκια με σάλτσα (για βούτηγμα), γαρίδες, τηγανιτά ψαράκια.
- Καναπεδάκια προετοιμασμένα πάνω σε μπισκότα ή βολοβάν σε διάφορα σχήματα. Σαν βάση μπορεί να χρησιμοποιήσουμε: σαλάμι, ζαμπόν, γλώσσα, ψηλές φέτες μαγειρεμένων κρεάτων, καπνιστό σολομό, χαβιάρι, σαρδέλες, αυγά κλπ

- Πατατάκια, πατάτες γκοφρέ, τηγανιτές μπουκιές ψαριών, κοτσάνια σέλινου με τυρί
- Μικρά σάντουιτς με διάφορα γεμίσματα, ανοιχτά ή κλειστά, αρκεί να είναι μικρά.
- Γεμιστοί χουρμάδες με τυρί από κρέμα γάλακτος, τόνος με ροδέλες πράσων, τσιμπίδες καβουριού με βούτηγμα σκόρδου κλπ
- Γλυκά: σαβουαγιάρ με κρέμα ή λικέρ, ζελές διάφορων γεύσεων, μπαβαρουάζ, φρουτοσαλάτα, φράουλες και βατόμουρα με σαντιγί και παγωτό.
- Καφές, τσάι, χυμούς, παντς με αλκοόλ, κρύο τσάι και καφέ κλπ

ΜΠΟΥΦΕΣ ΜΕ ΠΙΡΟΥΝΙ

Για τέτοιου είδους εκδηλώσεων, ατομικά κομματάκια ψαριών, πουλερικών και κρεατικών ειδών ετοιμάζονται έτσι ώστε ο πελάτης μπορεί να το φάει καθώς είναι όρθιος με ένα πιάτο στο χέρι. Οι σαλάτες πρέπει να είναι ετοιμασμένες με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε ο πελάτης να μπορεί να χειριστεί μόνο το πιρούνι του. Το μαρούλι θα πρέπει να είναι τριμμένο και τα κομματάκια μικρά. Κρέμα μους κοτόπουλου ή ζαμπόν, πατέ, μαγιονέζα σολομού, γαρίδας και κοτόπουλου είναι όλα κατάλληλα πιάτα.

MENΟΥ ΓΙΑ ΦΑΣΤ-ΦΟΥΝΤ (FAST FOOD)

Ενώ μερικοί άνθρωποι είναι περιφρονητικοί με τα είδη σ' αυτά τα μενού, αποκαλώντας τα 'τζανκ φούντ' δηλαδή 'φαγητό για πέταμα' ή άχρηστο φαγητό, είχε μεγάλη επιτυχία και δημοτικότητα. Η απόδειξη; από το γνήσιο Mc Donald's που άνοιξε στο Σικάγο το 1955, υπάρχουν σήμερα πάνω από 10 000 καταστήματα παγκοσμίως. Η εταιρία Mc Donald's προσφέρει στους πελάτες του έναν οδηγό θρεπτικών ουσιών σχετικά με τα προϊόντα του, καθώς και πληροφορίες για τους διαβητικούς.

ΑΓΟΡΑ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΦΑΓΗΤΩΝ

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΟΥΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ

Υπάρχουν σημαντικοί παράγοντες σε μια πετυχημένη συνεργασία με τους προμηθευτές. Και τα δύο μέρη έχουν ευθύνες που πρέπει να τηρούνται για την σωστή προστασία των φαγητών και την ποιότητά τους. Περιπτώσεις ασθενειών που προέρχονται από φαγητά, ανεξάρτητα αιτίας, δυσφημίζουν το όνομα και το κύρος των εταιριών *catering* και των προμηθευτών τους. Μια καλή σχέση συνεργασίας και γνώση των υποχρεώσεων και ευθυνών του αλλουνού προσφέρει μεγάλη βοήθεια για να αποφεύγονται τέτοιες περιπτώσεις.

Οι προμηθευτές πρέπει να γνωρίζουν τις απαιτήσεις για το προϊόν. Πρέπει επίσης να είναι σίγουροι ότι ή εταιρία *catering* γνωρίζει τους περιορισμούς ασφαλείας του φαγητού που έχουν σχέση με το προϊόν. Αυτοί οι περιορισμοί συνήθως βρίσκονται στις ετικέτες των προϊόντων τους. Τέτοιες δηλώσεις μπορεί να είναι απλές και να δηλώνουν απλώς ' διατηρείται στο ψυγείο' ή ' διατηρείται καταψυγμένο' και άλλα μπορεί να έχουν ολόκληρο πίνακα για την προβλεπόμενη ποιότητα του προϊόντος σύμφωνα με τον τρόπο αποθήκευσης και των θερμοκρασιών. Η ευθύνη για να τηρούνται αυτές οι προδιαγραφές είναι ένας σημαντικός παράγοντας για μια πετυχημένη εταιρεία *catering*.

ΑΓΟΡΕΣ ΦΑΓΗΤΩΝ

Μόλις τελειώσει ο σχεδιασμό ενός μενού, υπάρχουν διάφορες διαδικασίες για να το κάνουμε πραγματικότητα. Μια απ' αυτές τις διαδικασίες ίσως και η πιο σημαντική είναι η αγορά και παραλαβή των υλικών που χρειάζονται για την δημιουργία των φαγητών στο μενού. Επιδέξιες αγορές και καλή παραλαβή μπορούν να μεγιστοποιήσουν τα αποτελέσματα ενός καλού μενού. Υπάρχουν έξι σημαντικά βήματα που πρέπει να θυμόμαστε:

- Καλή γνώση της αγοράς
- Καθορισμός των αναγκών για αγορά
- Επαλήθευση και χρησιμοποίηση των προδιαγραφών
- Σχεδιασμός των διαδικασιών αγορών
- Παραλαβή των εμπορευμάτων
- Εκτίμηση των διαδικασιών της αγοράς

ΓΝΩΡΙΖΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

Επειδή οι αγορές ποικίλουν αρκετά, για να κάνουμε μια καλή αγορά ο αγοραστής πρέπει να γνωρίζει τα χαρακτηριστικά της κάθε αγοράς.

Η αγορά είναι ένα μέρος όπου η ιδιοκτησία των αγαθών αλλάζει από ένα άτομο σε άλλο άτομο. Η διαδικασία αυτή θα μπορούσε να γίνει τηλεφωνικά, στο δρόμο, σε δημοπρασία ή σε ένα κατάστημα λιανικής και χονδρικής πώλησης.

Είναι σημαντικό για έναν αγοραστή φαγητών και ποτών να έχει γνώση για τα αντικείμενα που αγοράζει, όπως:

- Που παράγονται
- Εποχές παρασκευών
- Το κόστος τους περίπου
- Τους όρους προμήθειας και ζήτησης
- Τους νόμους και κανονισμούς της αγοράς και των προϊόντων
- Αντιπρόσωποι και οι υπηρεσίες τους
- Επεξεργασία
- Αποθηκευτικές απαιτήσεις
- Εμπόρευμα και, ποιότητα και κατηγορία του προϊόντος

Ο ΑΓΟΡΑΣΤΗΣ

Αυτός είναι ο άνθρωπος που παίρνει αποφάσεις σχετικά με την ποιότητα, ποσότητα, κόστος, τι θα ικανοποιήσει τους πελάτες αλλά ταυτόχρονα να βγάξει και κέρδος. Η ορθότητα των αποφάσεων του θα φαίνεται από την επιτυχία ή αποτυχία της επιχείρησης. Δεν πρέπει να περιορίζονται οι γνώσεις του αγοραστή μόνο στο προϊόν αλλά, να έχει και την δεξιοτεχνία να μπορεί να έχει πάρε-δώσε με τα άτομα της αγοράς και να είναι έτοιμος για σκληρές και επιθετικές διαπραγματεύσεις μαζί τους.

Η ευθύνη των αγορών διαφέρει από εταιρία σε εταιρία σύμφωνα με το μέγεθος και την διοικητική πολιτική. Η αγοράς μπορεί να είναι ευθύνη του σεφ, του διευθυντή, του αποθηκάρου, του αγοραστή ή του τμήματος αγορών.

Ο αγοραστής πρέπει επίσης να γνωρίζει την εσωτερική διοργάνωση της επιχείρησης, ειδικά τις λειτουργικές ανάγκες των τμημάτων και να μπορεί να αποκτήσει τα προϊόντα σε ανταγωνιστική τιμή. Ο αγοραστής θα πρέπει να αποκτά γνώσεις σχετικά με τις διαδικασίες της παραγωγής και πως θα χρησιμοποιούνται τα αγαθά αυτά

στην παραγωγή, για να μπορεί να κάνει τις σωστές αγορές. Π.χ. το αντικείμενο αγοράς δεν χρειάζεται να είναι πάντα καλής ποιότητας όπως τομάτες για σούπες δεν χρειάζονται να είναι σφιχτές.

Ο αγοραστής επίσης θα πρέπει να εκμεταλλεύεται τις συνθήκες των αγορών. Άμα υπάρχει πλεόνασμα ενός αγαθού στην αγορά π.χ. φρέσκος σολομός, υπάρχουν προδιαγραφές εκ μέρους της επιχείρησης να χρησιμοποιηθεί, υπάρχουν εγκαταστάσεις κατάλληλες και χώρος αποθήκευσης για τον επιπλέον σολομό;

ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΓΟΡΑΣ

Αυτά εξαρτώνται από την κατηγορία της επιχείρησης και το είδος της αγοράς. Οι διαδικασίες αγοράς είναι συνήθως τυπικές ή άτυπες και οι δύο έχουν τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα τους. Οι άτυπες μέθοδοι είναι κατάλληλες για περιστασιακές αγορές όπου το χρηματικό ποσό δεν είναι μεγάλο και η απλότητα και ταχύτητα είναι επιθυμητή. Τυπικές μέθοδοι είναι κατάλληλες για μεγάλες συμβάσεις και για αγορές αγαθών σε μεγάλο χρονικό διάστημα. Οι τιμές δεν αλλάζουν πολύ σ' ένα χρόνο αφού καθοριστεί μια βασική τιμή. Οι τιμές και η ζήτηση διακυμαίνονται με τις άτυπες μεθόδους.

ΑΤΥΠΕΣ ΑΓΟΡΕΣ

Αυτές συνήθως συνάπτονται με προφορικές διαπραγματεύσεις, με συνομιλίες πρόσωπο με πρόσωπο ή και από το τηλέφωνο. Οι μέθοδοι αυτές διαφέρουν ανάλογα με τις συνθήκες της αγοράς.

ΤΥΠΙΚΕΣ ΑΓΟΡΕΣ

Γνωστή κι ως ανταγωνιστική αγορά, οι τυπικές αγορές συνάπτονται δίνοντας στους προμηθευτές γραπτή παρουσίαση και ποσοτικών αναγκών. Οι διαπραγματεύσεις είναι συνήθως γραπτές.

ΔΙΑΛΕΓΟΝΤΑΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ

Η διαλογή προμηθευτών είναι πολύ σημαντική στην διαδικασία της αγοράς. Πρέπει να μελετήσουμε πως θα ικανοποιήσει τις ανάγκες μας ο προμηθευτής, σε τι τιμή θα μας τα δώσει, την παράδοση και την ποιότητα καθώς και το επίπεδο του.

Πληροφορίες για έναν προμηθευτή μπορούν να μαθευτούν από άλλους προμηθευτές. Ενθαρρύνονται επισκέψεις στις εγκαταστάσεις των προμηθευτών κι όταν παίρνουμε συνέντευξη από μελλοντικούς προμηθευτές είναι καλό να ρωτάμε πόσο αξιόπιστος είναι αυτός στον ανταγωνισμό και πόσο σταθερός είναι στις μεταβαλλόμενες συνθήκες της αγοράς.

ΟΙ ΑΡΧΕΣ ΜΙΑΣ ΑΓΟΡΑΣ

Ένα μενού προκαθορίζει τις ανάγκες μιας επιχείρησης και με βάση αυτό ο αγοραστής ψάχνει για μια αγορά που μπορεί να προμηθεύει την επιχείρηση. Αφού βρεθεί η κατάλληλη αγορά, τα διαθέσιμα προϊόντα που μπορούν να ικανοποιήσουν τις ανάγκες της επιχείρησης ερευνούνται. Το σωστό προϊόν πρέπει να βρεθεί για να δώσει την σωστή ποιότητα που αναζητάει η επιχείρηση. Άλλοι παράγοντες που επηρεάζουν τις ανάγκες είναι:

- Η εικόνα της επιχείρησης
- Το στυλ της επιχείρησης καθώς και το σύστημα σερβιρίσματος
- Είδη προσφερόμενων εκδηλώσεων
- Υπάρχων χώρος αποθήκευσης
- Χρηματική άνεση και προμηθευτική πολιτική της επιχείρησης
- Διαθεσιμότητα, εποχικότητα, οικονομικές κατευθύνσεις και προμήθεια

Πρέπει να λάβουμε υπόψη μας και την τέχνη των υπαλλήλων, των βοηθών και των σεφ καθώς και τις προϋποθέσεις της παραγωγικής διαδικασίας, την ικανότητα του αγαθού να παράγει το απαιτούμενο πιάτο και την αποθηκευτική διάρκεια του αγαθού.

ΤΡΙΑ ΕΙΔΗ ΑΝΑΓΚΩΝ

- **Φθαρτά** –φρέσκα φρούτα, γαλακτοκομικά είδη, κρέας και ψάρι. Οι τιμές καθώς και οι προμηθευτές μπορεί να διαφέρουν. Άτυπες μέθοδοι αγορών χρησιμοποιούνται συνήθως. Τα φθαρτά πρέπει να αγοράζονται για να ικανοποιήσουν τις ανάγκες του μενού για μικρό χρονικό διάστημα.
- **Σταθερά**-κονσερβοποιημένα υλικά, εμφιαλωμένα, αφυδατωμένα, και καταψυγμένα. Τυπικές ή άτυπες μέθοδοι αγορών χρησιμοποιούνται επειδή τα υλικά αυτά δεν φθείρονται εύκολα και η αποθήκευσή τους είναι εύκολη.
- **Καθημερινές ανάγκες**-καθημερινά υλικά παραδίδονται σε τακτικά χρονικά διαστήματα σύμφωνα με τις ανάγκες των προσεχών ημερών ή και την παρούσα μέρα. Οι διανομές γίνονται καθημερινά, μερικές φορές την εβδομάδα, εβδομαδιαία κλπ. Το πιο πολλά υλικά φθείρονται κι έτσι οι παραγγελίες δεν είναι υπερβολικές αλλά απλά αρκετές μέχρι την επόμενη παραλαβή.

ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Είναι ένας σημαντικός παράγοντας επειδή βασίζεται στις βασικές λειτουργικές ανάγκες της επιχείρησης. Ο αγοραστής πρέπει να ενημερώνεται από τον σεφ ή άλλους υπαλλήλους για το είδος του υλικού ή προϊόντος και ποσότητας που απαιτείται. Επίσης, ο σεφ και η ομάδα του πρέπει να καθορίσουν την ποιότητα που χρειάζεται για την συγκεκριμένη παραγγελία και πάλι να ενημερώσουν τον αγοραστή. Η δουλειά του αγοραστή είναι πλέον να ερευνήσει την αγορά και να βρει το κατάλληλο προϊόν στην κατάλληλη ποιότητα και στην κατάλληλη τιμή. Η παράδοση και άλλοι παράγοντες ρυθμίζονται από τον αγοραστή. Όταν υπολογίζουμε την ποσότητα πρέπει να γνωρίζουμε:

- Τον αριθμό ατόμων που θα σερβίρουμε στην δοσμένη χρονική περίοδο.
- Την ιστορία των πωλήσεων
- Το μέγεθος της μερίδας

Οι αγοραστές πρέπει να γνωρίζουν την παραγωγή και τα διάφορα προβλήματα της (π.χ. ζάρωση), για να μπορούν να υπολογίζουν τις μερίδες.

Ο σεφ πρέπει να ενημερώνει τον αγοραστή για τις ποσότητες και αυτός πρέπει να γνωρίζει τις συσκευασίες των προϊόντων για να πραγματοποιήσει την κατάλληλη και σωστή αγορά.

ΚΑΘΙΕΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΓΟΡΩΝ

Καθιερωμένες προδιαγραφές αγορών είναι έγγραφα που έχουν δημιουργηθεί για κάθε αγαθό περιγράφοντας τις ανάγκες της επιχείρησης. Αυτές οι προδιαγραφές βοηθάνε στην δημιουργία των καθιερωμένων μενού. Είναι ή αναφορά των διάφορων κριτηρίων σε σχέση με την ποιότητα, βάρος, μέγεθος και τρόπο παρασκευής. Ένα αντίγραφο δίνεται στον προμηθευτή, στον αγοραστή και στον αποθηκάριο για να μην υπάρχει αμφιβολία σχετικά με τις ανάγκες των απαιτούμενων αγαθών.

ΚΟΣΤΟΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

Επειδή το φαγητό είναι ακριβό, οι αποτελεσματικοί αποθεματικοί ελέγχους βοηθάνε στην κερδοφορία της επιχείρησης. Οι κύριες δυσκολίες στον έλεγχο των φαγητών είναι:

- Οι τιμές των φαγητών διακυμαίνονται τακτικά λόγω του πληθωρισμού, των αυξομειώσεων της προσφοράς και ζήτησης, των φτωχών σοδειών, των κακών καιρικών συνθηκών κλπ
- Το κόστος της μεταφοράς αυξάνεται λόγω των αυξήσεων των τιμών των καυσίμων που επηρεάζουν τις τιμές των προμηθευτών και εταιριών *catering*.
- Αλλαγή στην ζήτηση των πελατών: αυξημένη διαφήμιση αυξάνει την ζήτηση και αλλαγές στις γεύσεις και μόδας επηρεάζουν την ζήτηση των διάφορων προϊόντων.
- Τα ΜΜΕ επηρεάζουν την ζήτηση, δηλαδή η εστίαση των ΜΜΕ στο αν είναι καλό ή βλαπτικό ένα προϊόν π.χ. εάν το βούτυρο είναι πλούσιο σε κορεσμένα λίπη κλπ

Η κάθε επιχείρηση μπορεί να κατασκευάσει ένα δικό της σύστημα που θα ταιριάζει στις δικές της ανάγκες.

Παράγοντες που επηρεάζουν το σύστημα ελέγχου είναι:

- Συχνές αλλαγές στο μενού
- Μενού με μεγάλο αριθμό πιάτων
- Πιάτα με μεγάλο αριθμό συστατικών
- Προβλήματα στον καθορισμό τις καταναλωτικής ζήτησης
- Δυσκολίες που προκύπτουν από την μη τήρηση των καθορισμένων συνταγών.
- Λάθος αγορά των αγαθών

Παράγοντες που βοηθάνε τα συστήματα ελέγχου:

- Σταθερότητα του μενού (Mc Donald's)
- Χρησιμοποίηση των καθορισμένων μενού και καθιερωμένων προδιαγραφών αγορών
- Περιορισμένο αριθμό φαγητών στο μενού.

Έτσι, οι απογραφές και η κοστολόγηση των προϊόντων είναι πιο ακριβής.

Η ΑΠΟΘΗΚΗ

Μια καθαρή και τακτοποιημένη αποθήκη που λειτουργεί αποτελεσματικά, είναι απαραίτητη σε οποιαδήποτε εταιρία *catering* για τους παρακάτω λόγους:

- Τα αποθέματα μπορούν να ρυθμίζονται σε ικανοποιητικό επίπεδο, μειώνοντας έτσι το ρίσκο των τυχών ελλείψεων.
- Ότι μπαίνει και βγαίνει από την αποθήκη μπορεί να ελεγχθεί κανονικά αποφεύγοντας έτσι την σπατάλη.
- Μπορεί να ελέγχει το ποσοστό του κέρδους κάθε τμήματος στην επιχείρηση.

Μια καλά οργανωμένη αποθήκη πρέπει περιλαμβάνει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

- Πρέπει να είναι δροσερή και να δείχνει προς τον βορρά για να μην το βλέπει ο ήλιος πολύ.
- Πρέπει να αερίζεται καλά, να είναι χωρίς έντομα και χωρίς υγρασία (η υγρασία ενθαρρύνει την δημιουργία βακτηριδίων και σκουριά).
- Πρέπει να είναι σε βολικό μέρος έτσι ώστε να γίνονται πιο εύκολα οι παραλαβές και επίσης σε βολικό σημείο για την πιο άνετη διανομή των αγαθών στα διάφορα τμήματα.
- Νιπτήρας, σαπούνι, βούρτσες, και στεγνώτηρας με αέρα πρέπει να προσφέρεται για το προσωπικό καθώς και ένα κουτί πρώτων βοηθειών.
- Ένα καλό επίπεδο καθαριότητας απαιτείται και γι' αυτό είναι απαραίτητο στους τοίχους και τα ταβάνια να μην υπάρχουν ρωγμές και να είναι ή βαμμένα ή περασμένα με πλακάκια έτσι ώστε να καθαρίζονται εύκολα. Το σημείο που εφάπτεται ο τοίχος με το πάτωμα, θα πρέπει να είναι στρογγυλεμένο για να αποφεύγεται η συσσώρευση σκουπιδιών, σκόνη και μικροβίων.
- Τα ράφια πρέπει να έχουν εύκολη πρόσβαση και να καθαρίζονται εύκολα.
- Καλός φωτισμός, φυσικός και τεχνητός, είναι πολύ απαραίτητος.
- Ένας πάγκος θα πρέπει να είναι τοποθετημένος για να μην επιτρέπεται η είσοδος σε όλους αποφεύγοντας έτσι τις κλοπές.
- Θα πρέπει να υπάρχει αρκετός και καλά σχεδιασμένος χώρος αποθήκευσης με ράφια διάφορων διαστάσεων. Τα διάφορα μέρη μέσα στην αποθήκη μπορεί να είναι: καταψύκτης, ψυγεία, δοχεία λαχανικών, κλπ
- Αποτελεσματικές ζυγαριές που είναι εύκολες στο καθάρισμα, θα πρέπει να προσφέρονται για βαριές και ελαφριές δουλειές.

- Το προσωπικό θα πρέπει να φοράει την κατάλληλη ενδυμασία (ποδιές καθαρές) μέσα στην αποθήκη καθώς και τα κατάλληλα παπούτσια στην περίπτωση πτώσης βαριού αντικειμένου.
- Εύκολα μετακινούμενα σκαλοπάτια βοηθάνε για τα ψηλά ράφια και κατάλληλα καροτσάκια πρέπει να προσφέρονται για την μετακίνηση προϊόντων μέσα στην αποθήκη.

ΜΕΡΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

- Πάντα πρέπει να κοιτάμε τις ημερομηνίες λήξης των αγαθών.
- Το παλιό εμπόρευμα θα πρέπει να το φέρνουμε μπροστά στα ράφια όταν προσθέτουμε μια διαφορετική παρτίδα του ίδιου προϊόντος.
- Προϊόντα με δυνατές οσμές πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από προϊόντα που απορροφάνε εύκολα τις οσμές π.χ. τυριά με δυνατές οσμές δεν πρέπει να αποθηκεύονται κοντά σε αυγά.
- Τα αποθέματα πρέπει να ελέγχονται τακτικά ειδικά τα δημητριακά για τυχόν παρουσία ποντικών.
- Κονσερβοποιημένα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται σε ράφια και να ελέγχονται. Όταν τα ελέγχουμε θα πρέπει να ψάχνουμε για τα παρακάτω:
 - Φουσκωμένες κονσέρβες – η περίπτωση αυτή οφείλεται σε βακτηρίδια που μεγαλώνουν ή αέρια που συγκεντρώνονται. Αυτά θα πρέπει να πετιούνται επειδή το περιεχόμενο τους είναι επικίνδυνο και αν χρησιμοποιηθούν στην παραγωγή ενός φαγητού υπάρχει μεγάλος κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης.
 - Χτυπημένες κονσέρβες – αυτά πρέπει να χρησιμοποιούνται όσο το δυνατόν πιο γρήγορα όχι επειδή είναι χαμηλότερης ποιότητας, αλλά επειδή άμα αφήνουμε τις χτυπημένες κονσέρβες, αυτά σκουριάζουν και το αποτέλεσμα είναι ότι στο τέλος θα τρυπήσει. Η σκουριά επίσης μπορεί να αλλοιώσει το περιεχόμενο της κονσέρβας.
 - Η αποθηκευτική ζωή μιας κονσέρβας διαφέρει πολύ από προϊόν σε προϊόν και εξαρτάται από την επίδραση (χημική) του περιεχομένου στην εσωτερική επιφάνεια της κονσέρβας που μπορεί να αφήσει το μέταλλο γυμνό.
- Επειδή σήμερα προσθέτονται λιγότερα συντηρητικά, πολλά εμφιαλωμένα είδη χρειάζονται ψυγείο αφού ανοιχτούν.
- Υλικά καθαρίσματος έχουν συνήθως δυνατές οσμές και πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από τρόφιμα.

ΤΡΟΠΟΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΔΙΑΦΕΡΩΝ ΛΙΓΑΘΩΝ

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΦΘΑΡΤΩΝ ΑΓΑΘΩΝ

Κρεατικά και πουλερικά

- Τα κρέατα θα πρέπει να τοποθετούνται σε ειδικούς γάντζους και να κρεμαστούν με ένα δίσκο από κάτω για τυχόν αίματα που μπορούν να στάξουν.
- Η θερμοκρασία του ψυγείου θα πρέπει να είναι μεταξύ -1° και 1° Κελσίου.
- Το ποσοστό υγρασίας θα πρέπει να είναι περίπου στο 90%.
- Κρεατικά και πουλερικά θα πρέπει να αποθηκεύονται ξεχωριστά.
- Τεμαχισμένο κρέας μπορεί να αλείφεται με λάδι ή τυλιγμένο με λαδωμένη λαδόκολλα.
- Οι δίσκοι για τις σταγόνες αίματος θα πρέπει να καθαρίζονται καθημερινά.
- Τα καταψυγμένα κρέατα και πουλερικά θα πρέπει να αποθηκεύονται στους -20° Κελσίου.

Ψάρι

- Πρέπει να αποθηκεύεται σε πάγο μέσα σε ειδικό ψυγείο μεταξύ -1° και 1° Κελσίου.
- Πρέπει να κρατάμε τα διάφορα είδη ψαριών ξεχωριστά.
- Καπνιστό ψάρι πρέπει να αποθηκεύεται ξεχωριστά από το φρέσκο.
- Καταψυγμένο ψάρι πρέπει να αποθηκεύετε στους -18° Κελσίου.

Λαχανικά

- Πρέπει να έχουμε ένα ιδανικό, δροσερό χώρο με ράφια αεριζόμενα.
- Σαν μέτρο ασφαλείας δεν πρέπει να στοιβάζουμε τα σακιά πολύ ψηλά.
- Αφήνουμε τις πατάτες στα σακιά.
- Βάζουμε πράσινα λαχανικά και ρίζες στα ειδικά ράφια.
- Αφαιρούμε λαχανικά που είναι αλλοιωμένα.
- Αφήνουμε τα μαρούλια, τα κρεμμύδια, της πιπεριές, τα αβοκάντο, τα μανιτάρια και τα αγγούρια στην αρχικές τους συσκευασίες.

Φρούτα

- Μαλακά φρούτα θα πρέπει να αποθηκεύονται στο ψυγείο σε ειδικές συσκευασίες για προστασία.
- Σκληρά φρούτα αποθηκεύονται κι αυτά στο ψυγείο.
- Δεν τοποθετούμε μπανάνες σε ψυγείο επειδή μαυρίζουν.

Αυγά

- Διατηρούμε σε ψυγείο στους 1- 4 ° Κελσίου.
- Απομακρύνετε από άλλα φαγητά επειδή το κέλυφος τους είναι πορώδες και απορροφάει τις οσμές άλλων φαγητών.
- Διατηρούνται στο κουτι τους και πρέπει να μετακινούνται όσο λιγότερο δυνατόν.

Γάλα και κρέμα

- Αποθηκεύονται σε ψυγείο κάτω από τους 5 ° Κελσίου.

Τυρί και βούτυρο

- Αποθηκεύονται σε ψυγείο κάτω από τους 5 ° Κελσίου.
- Κομμένα τυριά πρέπει να τυλίγονται με ειδικό σελοφάν.

Ψωμί, κλπ

- Χρησιμοποιούμε πάντα τα πρώτα ψωμιά. Αυτά που έρχονται πρώτα, φεύγουν πρώτα.
- Αποθηκεύονται σε πολύ καλά αεριζόμενο και δροσερό χώρο.
- Μπισκότα πρέπει να ντανιάζονται προσεκτικά για να μην σπάνε.
- Τούρτες που περιέχουν κρέμα πρέπει να διατηρούνται στο ψυγείο.

Σάντουιτς

- Όλα τα σάντουιτς πρέπει να έχουν δοθεί μέσα σε 4-24 ώρες από την παραγωγή.
- Πρέπει να αποθηκεύονται σε μέγιστη θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη των 8 Κελσίου.
- Το πιο πάνω δεν ισχύει εάν το σάντουιτς θα δοθεί μέσα σε 4 ώρες.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΞΗΡΩΝ ΕΙΔΩΝ

- Η αποθήκευση πρέπει να είναι δροσερή, αεριζόμενη και καλά φωτιζόμενη.
- Η αποθήκευση δεν πρέπει να γίνεται κατευθείαν στο πάτωμα, αλλά να τοποθετούνται σε ειδικές σχάρες (παλέτες) ή σε ειδικούς κάδους.
- Πρέπει να χρησιμοποιείται η περιστροφική μέθοδος (τελευταία παρτίδα φεύγει τελευταία από την αποθήκη).
- Πρέπει να τοποθετούνται με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να μπορούν να ελεγχθούν πιο εύκολα.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΑΓΩΤΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑΨΥΓΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ

- Πρέπει να αποθηκεύονται αμέσως μετά την παραλαβή τους.
- Η αποθήκευση τους πρέπει να είναι στους 20° Κελσίου.
- Ο καταψύκτης πρέπει να ανοιγοκλείνεται όσο λιγότερο δυνατόν.
- Η περιστροφική μέθοδος ισχύει.

ΤΑ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΟΥ ΑΠΟΘΗΚΑΡΙΟΥ

- Να διατηρεί ένα καλό επίπεδο καθαριότητας και μεθοδικότητας.
- Να δημιουργεί κανονικούς χώρους για όλα τα εισερχόμενα αγαθά.
- Να διατηρεί επίκαιρες καταστάσεις τιμών.
- Να εξασφαλίζει το απαιτούμενο απόθεμα των βασικών αναγκών.
- Να ελέγχει ότι όλες οι παραγγελίες είναι σωστές και ότι αποστέλλονται έγκαιρα.
- Να ελέγχει όλα τα εισερχόμενα αγαθά σχετικά με την ποσότητα, ποιότητα και τιμή.
- Να διατηρεί όλες τις αποδείξεις, τιμολόγια, πιστωτικά έγγραφα, αναφορές και σημειώσεις αρχειοθετημένα.
- Να διατηρεί ένα ημερήσιο αρχείο κινήσεων.
- Να μην κινεί τίποτα χωρίς τα απαραίτητα έγγραφα.
- Να ελέγχει τα αγαθά τακτικά.
- Να παίρνει την καλύτερη αξία στην καλύτερη τιμή.
- Να γνωρίζει πότε τα φαγητά είναι στην εποχή τους και πότε εκτός.

ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΠΕΛΑΤΩΝ

ΑΠΟΨΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΤΩΝ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

Όταν τελειώνει πλέον η σχεδίαση μιας εταιρίας *catering*, πρέπει να ωθήσουμε την διαδικασία όπου ο αγοραστής και ο πωλητής ανταμώνουν. Μέσω της προώθησης των πωλήσεων, οι πελάτες πληροφορούνται για το κατάστημα, έχουν πειστεί να το επισκεφτούν και να ξαναγυρίσουν. Η προώθηση ασχολείται με το προϊόν το οποίο είναι ένα τελικό πακέτο σε προσφορά και περιέχει μερικές από τις ακόλουθες ιδέες:

- Την εικόνα του καταστήματος.
- Την ποιότητα του προϊόντος που σερβίρεται.
- Το στυλ της διοίκησης και του προσωπικού.
- Οι τιμές που χρεώνονται.
- Η ατμόσφαιρα, τις ανέσεις και τις υπηρεσίες.

Η προώθηση θα πρέπει να ενημερώνει τους πελάτες για την ύπαρξη του καταστήματος, να πειστούν για την εικόνα και την ποιότητα του προϊόντος. Αυτό γίνεται με:

- Προσωπικές πωλήσεις
- Διαφήμιση
- Προώθηση πωλήσεων
- Οπτική προώθηση
- Δημόσιες σχέσεις
- Αντιπρόσωπους

Η προώθηση είναι μια διαδικασία που πρέπει να την ελέγχουμε και να την σχεδιάζουμε προσεκτικά. Συνήθως, ο κύριος σκοπός μιας προωθητικής καμπάνιας είναι να ερεθίσουμε την ζήτηση χρησιμοποιώντας μηνύματα για να πείσουμε και να ελκύσουμε νέους πελάτες και παλιούς καταναλωτές της επιχείρησης. Τέτοια μηνύματα πρέπει να πείσουν τους μελλοντικούς πελάτες ότι το προϊόν που προσφέρεται είναι καλής ποιότητας και τιμής.

ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΖΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

Ο διευθυντής ή ο σεφ θα πρέπει καθορίσει την καλύτερη δυναμική αγορά. Έτσι θα προσδιοριστούν και το είδος των μηνυμάτων για να επηρεάσουν την καταναλωτική συμπεριφορά. Επίσης θα προσδιορίσει το

καλύτερο μέσο μαζικής ενημέρωσης σχετικά με την ηλικία, φύλο, κοινωνική τάξη, εισοδηματικό επίπεδο και τοποθεσία του καταναλωτικού στόχου. Είναι σημαντικό αυτά τα μηνύματα να τονίσουν το όφελος του προϊόντος για τον πελάτη.

ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΠΩΛΗΣΕΙΣ

Προσωπικές πωλήσεις γίνονται κυρίως από το ανώτερο προσωπικό ή τα στελέχη της εταιρίας έχοντας προσωπική επαφή με τους πελάτες. Όλο το προσωπικό που έχει επαφή με τους πελάτες, πρέπει να γνωρίζει πόσο σημαντική η πώληση των προϊόντων είναι για την επιχείρηση και την αύξηση του κέρδους παρέχοντας στους πελάτες μια ικανοποιητική εμπειρία.

Γι' αυτό, όλο το προσωπικό πρέπει να γνωρίζει καλά τα προϊόντα και υπηρεσίες της επιχείρησης και να μπορεί, με τις κοινωνικές τακτικές και γνώσεις, να τα πουλήσει. Όταν δείχνεις ενδιαφέρον στο πελάτη, δεν νιώθει μόνο άνετος και χαρούμενος, αλλά ταυτόχρονα προωθούμε τις πωλήσεις και αυξάνουμε την αποτελεσματικότητα της επιχείρησης.

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Η διαφήμιση πρέπει να μεταφέρει τα μηνύματα που επηρεάζουν την καταναλωτική στάση και συμπεριφορά που ευνοεί τον πωλητή. Η διαφήμιση θα πρέπει να:

- Αυξάνει τις πωλήσεις άμεσα.
- Δημιουργεί μεγαλύτερη καταναλωτική ενημερότητα για την τοποθεσία και ύπαρξη της επιχείρησης.
- Πείσει το κοινό ότι το προϊόν και οι υπηρεσίες είναι άξια της τιμής τους.
- Τονίζει το όφελος που θα έχουν οι πελάτες με το προϊόν και την επιχείρηση.
- Τονίζει τις διαφορές του προϊόν τους σε σχέση με αυτό των ανταγωνιστών.

Η διαφήμιση μπορεί να γίνεται με τα παρακάτω μέσα:

- Αφίσες
- Περιοδικά
- Εφημερίδες
- Ράδιο
- Τηλεόραση
- Ταχυδρομείο

ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

Είναι μια διαδικασία που γίνεται από μέρα σε μέρα με προσφορές, εκπτώσεις, ειδικές προσφορές όπως π.χ. με κάθε γεύμα για δύο άτομα, δωρεάν ένα μπουκάλι κρασί, κλπ. Είναι σχεδιασμένα να ελκύσουν ένα μέρος της αγοράς: προώθηση τα Σαββατοκύριακα, γαστρονομικές βραδιές, φεστιβάλ φαγητών, κλπ. Τα φεστιβάλ φαγητών πραγματοποιούνται για να προωθήσουν φαγητά και ποτά μιας χώρας ή επαρχίας.

ΟΠΤΙΚΕΣ ΠΩΛΗΣΕΙΣ (MERCHANDISING)

Για να είσαι ένας πετυχημένος επιχειρηματίας πρέπει να κάνεις γνωστό το προϊόν σου. Ο σκοπός μας είναι να αυξάνουμε τις πωλήσεις μας και να επιβεβαιώνουμε τους πελάτες για την ποιότητα που προσφέρεται, π.χ. την ποιότητα του μαγειρέματος ή τα φρέσκα λαχανικά που χρησιμοποιούνται, πείθοντας τους να επιστρέψουν στο κατάστημα.

Είναι η τέχνη να παρουσιάζεις τα προϊόντα με ελκυστικό και εντυπωσιακό τρόπο έτσι ώστε να προωθούνται οι πωλήσεις. Αυτό είναι πολύ πετυχημένο στα σούπερ-μάρκετ όπου π.χ. στο πάγκο που πουλάνε τα ψάρια, παρουσιάζουν μια μικρή ποικιλία από ακριβά ψάρια και όστρακα σε τριμμένο πάγο δείχνοντας την ποικιλία και την φρεσκάδα. Το αποτέλεσμα είναι ότι ο πάγκος αποκτά ενδιαφέρον και τραβάει την προσοχή των πελατών ενθαρρύνοντάς τους να αγοράσουν κάτι, όχι πάντα τα ακριβά ψάρια αλλά τα πιο καθημερινά ψάρια.

ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ

Ο σκοπός των δημοσίων σχέσεων είναι να δημιουργήσουμε μια εικόνα της επιχείρησης στο μυαλό του κοινού. Οι δημόσιες σχέσεις πρέπει να δημιουργήσει μια ευχάριστη εντύπωση στους παρόντες και μελλοντικούς πελάτες, προσωπικό, επενδυτές και γι' αυτό δεν έχει άμεση σχέση με το προϊόν ή τις υπηρεσίες.

ΕΚΤΙΜΗΣΕΙΣ

Οι εκτιμήσεις είναι σημαντικές για μια προωθητική καμπάνια. Καθορίζονται από τα εξής:

- Παρακολούθηση και εξέταση των ερωτήσεων και ενδιαφέρον από κάποια συγκεκριμένη διαφήμιση.
- Ανάλυση των στοιχείων των πωλήσεων.
- Μετρήσεις της ενημερότητας του κοινού πριν και μετά κάποιας διαφημιστικής καμπάνιας.
- Πραγματικές πωλήσεις σε δοκιμαστική αγορά.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΠΕΛΑΤΩΝ

Πολύ προσωπικό κατά κάποιο τρόπο έχει την ευκαιρία να έρθει σε επαφή με το καταναλωτικό κοινό ειδικά οι σερβιτόροι και πρέπει να γνωρίζουν την σπουδαιότητα του να προσφέρουν την ικανοποίηση που αναζητά ο πελάτης.

Οι παρακάτω πληροφορίες έχουν σκοπό να βοηθήσουν το προσωπικό των εταιριών *catering* σε όλα τα επίπεδα, όχι μόνο να προσφέρουν την καταναλωτική ικανοποίηση αλλά να πετύχουν και την προσωπική ικανοποίηση του επαγγέλματος με την φροντίδα αυτή των πελατών. Το πρώτο πράγμα που πρέπει να θυμόμαστε είναι ότι με ένα απλό χαμόγελο, εσύ κι ο πελάτης έχετε κάνει την καλύτερη αρχή. Είναι σημαντικό να ξέρουμε ότι το καλύτερο φαγητό που σερβίρεται είναι αυτό που ικανοποιεί έναν πελάτη, αλλά το πιο τέλειο φαγητό μπορεί να χαλάσει την όλη διάθεση του πελάτη άμα σερβίρεται από προσωπικό που δεν ενδιαφέρεται για τον πελάτη. Η τεχνικές είναι πολύ σημαντικές αλλά εξίσου σημαντικοί είναι και οι τρόποι, το ύφος και το ενδιαφέρον που δείχνουμε όταν σερβίρουμε το φαγητό στον πελάτη σε ένα περιβάλλον που το κάνει να νιώθει άνετος και πάντα ευπρόσδεκτος.

Μην ξεχνάτε:

- Ο πελάτης έρχεται πρώτα
- Κάνε τους να νιώσουν άνετα
- Κάνε τους να νιώσουν ωραία
- Κάνε τους να νιώσουν σημαντικόι
- Κάνε τους να θέλουν να επιστρέψουν στο κατάστημα

Πρέπει να προσέχουμε την συμπεριφορά μας με ορισμένους πελάτες. Πρέπει να φερόμαστε σε όλους τους πελάτες το ίδιο, σαν να είναι όλοι σημαντικοί. Πρέπει να διαθέτουμε χρόνο γι' αυτούς και όλη μας τη προσοχή.

Πρέπει να:

- Δίνουμε την προσοχή στην εμφάνιση μας
- Να δουλεύουμε σε καθαρό και συγυρισμένο περιβάλλον
- Να απαντάμε το τηλέφωνο στα πρώτα τρία χτυπήματα
- Να χρησιμοποιείται το τηλέφωνο σωστά
- Να επιτυγχάνετε θετικά αποτελέσματα
- Μάθε να ικανοποιείς τους πελάτες
- Σιγουρέψου ότι αυτό που δίνεις είναι αυτό που ζητάει ο πελάτης

Η φροντίδα πελατών είναι σήμερα πολύ σημαντική αρχή: βρίσκουμε πελάτες και τους κρατάμε σημαίνει εισόδημα, όλα τα άλλα είναι μόνο έξοδα.

ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ⇔ ΙΚΑΝΟΠΟΙΜΕΝΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ



ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΕΡΔΟΣ

ΚΕΡΔΙΖΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΑΦΟΣΙΩΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Το προσωπικό θα είναι πιο ικανοποιημένο με:

- Καλές αρχηγικές ικανότητες.
- Αποφυγή άσκοπου στρες ή αν είναι στο χέρι σας, αφαιρέστε τις αιτίες.
- Την γνώση της βασικής σημασίας του πελάτη. Αναζητήστε ιδέες από το προσωπικό για την βελτίωση της φροντίδας.
- Την κατάλληλη εκπαίδευση
- Δημιουργούμε περηφάνια στην απόδοσή τους.
- Το να περνάνε ξανά την εκπαίδευση σε διάφορα διαστήματα.

Η καλή επικοινωνία μέσα στην εταιρία βοηθάει στην φροντίδα του πελάτη. Είναι σημαντική η ενημέρωση του προσωπικού για τα συμβάντα μέσα στην επιχείρηση αλλιώς αρχίζουν και νιώθουν σαν να μην είναι μέρος της εταιρίας. Πρέπει να έχουν την αίσθηση της ιδιοκτησίας ή υπευθυνότητα γιατί προσωπικό με κίνητρα είναι καλό για την εταιρία και βοηθάει στην θετική ανάπτυξη της.

Η φροντίδα των πελατών είναι ομαδικό παιχνίδι. Το προσωπικό όλο πρέπει να αποσκοπεί σ' ένα σκοπό, στο να κερδίζουν τους πελάτες.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Ο σκοπός της οργάνωσης της κουζίνας είναι να παράγει τη σωστή ποσότητα φαγητού με τις υψηλότερες προδιαγραφές, για τον απαιτούμενο αριθμό ατόμων, στην ώρα τους, με την αποτελεσματικότερη χρήση του προσωπικού, του εξοπλισμού και των υλικών.

ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΜΙΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Το μέγεθος, η έκταση του μενού και η αγορά στην οποία απευθύνεται.
- Παροχές - γκάζι, ηλεκτρικό και νερό.
- Εργασία, επίπεδο επιμόρφωσης του προσωπικού.
- Ύψος επένδυσης, κόστος.
- Χρήση προκατασκευασμένων φαγητών.
- Είδη διαθέσιμου εξοπλισμού.
- Υγιεινή και Νομοθετικές διατάξεις.
- Σχεδιασμός και διακόσμηση.
- Πολλαπλότητα απαιτήσεων.

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Η κουζίνα πρέπει να σχεδιάζεται έτσι ώστε να είναι εύκολη η διαχείρισή της. Ο εργαζόμενος πρέπει να έχει εύκολη πρόσβαση στις περιοχές υπό τον έλεγχό του και να έχει καλή οπτική επαφή με τις περιοχές που πρέπει να επιτηρούνται. Οι μεγάλοι οργανισμοί θα πρέπει να εργάζονται σε διαφορετικούς ορόφους για λόγους αποτελεσματικότητας και υγιεινής:

- Προϊόν - ωμά υλικά ως προϊόντα έτοιμα προς κατανάλωση.
- Προσωπικό - πώς τα άτομα κινούνται εντός της κουζίνας: για παράδειγμα, τα άτομα που εργάζονται σε βρόμικους χώρους δεν πρέπει να εισέρχονται στους χώρους που ετοιμάζονται τα προϊόντα.
- Εξοπλισμός/ Συσκευές/ Αποθηκευτικοί χώροι - ο εξοπλισμός πρέπει, όπου είναι δυνατόν, να είναι διαχωρισμένος σε συγκεκριμένες περιοχές.

Ο σχεδιασμός της κουζίνας δεν είναι μόνο θέμα εργονομικού σχεδιασμού και επιλογής τρόπου τοποθέτησης, αλλά εξαρτάται κατά πολύ από την πολιτική

των τροφίμων της εταιρείας ως προς την χρήση έτοιμων φαγητών και του κύκλου εργασιών της.

Όπως και σε άλλους τομείς, η κουζίνα πρέπει να είναι σχεδιασμένη με την προοπτική να έχει το μέγιστο αποτέλεσμα στην διατιθέμενη περιοχή και να παρέχει οικονομία δυνάμεων στην χρήση της.

ΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟΣ ΝΗΣΙΩΝ

Σε μία τέτοια διαρρύθμιση, ο εξοπλισμός είναι τοποθετημένος πλάτη με πλάτη στο κέντρο της κουζίνας. Αυτό προϋποθέτει επαρκή χώρο τόσο για τον εξοπλισμό, όσο και για τους διαδρόμους και για τα λοιπά αντικείμενα κατά μήκος των τοίχων.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΗΚΟΣ ΤΟΥ ΤΟΙΧΟΥ

Μία εναλλακτική διαρρύθμιση της προηγούμενης για μικρότερους χώρους, τοποθετώντας τον εξοπλισμό κατά μήκος του τοίχου.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ 'Π' - ΣΧΗΜΑΤΟΣ

Αυτής της μορφής ο σχεδιασμός, δημιουργεί αυτόνομους τομείς που επιτρέπουν την αδιάσπαστη εργασία του προσωπικού, αποθαρρύνοντας τις εξωτερικές παρεμβολές, ενώ μειώνει τις αποστάσεις μεταξύ των κέντρων εργασίας.

Η επιλογή του εξοπλισμού γίνεται με βάση τον κύκλο εργασιών που πρέπει να εκτελεστούν στην κουζίνα, ανάλογα με την πολυπλοκότητα των γευμάτων που προσφέρονται, την ποσότητα των γευμάτων, και την πολιτική της χρήσης των υλικών, από την παραδοσιακή κουζίνα που χρησιμοποιεί μόνο φρέσκα προϊόντα ως τα εστιατόρια ταχείας εξυπηρέτησης που προσφέρουν προκατασκευασμένα φαγητά.

ΧΩΡΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΦΑΓΗΤΟΥ

Σωστός σχεδιασμός και εργονομία του χώρου παρασκευής φαγητού μπορούν να έχουν μεγάλη συμβολή στην υγιεινή του. Το προσωπικό γενικά ανταποκρίνεται σε καλές συνθήκες εργασίας ανεβάζοντας την αυτοεκτίμησή τους, την εκτίμηση για την εργασία τους και για τον χώρο εργασίας τους.

Επαρκής χώρος εργασίας πρέπει να παρέχεται για κάθε διαδικασία και πρέπει να καταβάλλεται κάθε προσπάθεια για να διαχωριστούν οι καθαρές από τις βρώμικες εργασίες. Η παρασκευή των λαχανικών και η λάντζα πρέπει να είναι ξεχωριστά από τον χώρο παρασκευής φαγητού και τον χώρο του σέρβις. Η

τοποθέτηση των συσκευών πρέπει να εξασφαλίζει τη συνεχή ροή εργασίας προς μία κατεύθυνση ώστε να εξασφαλίζεται η μη διασταύρωση των φαγητών προς αποφυγή αλληλο-μόλυνσής τους. Το προσωπικό δεν θα πρέπει να διασταυρώνεται μεταξύ του περισσότερο από όσο είναι απαραίτητο.

Οι χώροι εργασίας πρέπει να είναι επαρκείς στον χώρο για τη διαδικασία παρασκευής και πρέπει να είναι έτσι σχεδιασμένοι ώστε αυτός που διαχειρίζεται το φαγητό να έχει όλα τα εργαλεία κοντά του.

Η διαρρύθμιση του χώρου πρέπει να είναι βασισμένη στις επιμέρους ανάγκες λειτουργίας της κουζίνας. Η δομή της πρέπει να επικεντρώνεται στις περιοχές εργασίας και αποθήκευσης, και στα εργαλεία που χρησιμοποιεί.

Οι κουζίνες μπορούν να διαιρεθούν σε τομείς:

- Ξηρές περιοχές: για αποθήκευση.
- Υγρές περιοχές: για παρασκευές ψαριών, λαχανικών, κρεάτων, κρύων πιάτων.
- Ζεστές-Υγρές περιοχές: για βράσιμο, κάπνισμα.

ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Ο ΧΩΡΟΣ

Ο χώρος που πρέπει να έχει μια κουζίνα, πρέπει να είναι 11.32 κ.μ. ανά άτομο, και ύψος τουλάχιστο 3 μ.

ΥΓΡΑΣΙΑ

Η υγρή ατμόσφαιρα μπορεί να δημιουργήσει προβλήματα όπως το να χαλάσουν οι τροφές ή να μολυνθούν από διάφορα μικρόβια, να πιάσουν μούχλα οι τοίχοι, να γλιστράνε τα πατώματα. Οτιδήποτε μεγαλύτερο από 60% ποσοστό υγρασίας μειώνει την παραγωγικότητα. Πρόβλεψη για ανανέωση του αέρα είναι απαραίτητη.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Όχι υψηλότερη από 20-26 °C για να επιτευχθεί το maximum της παραγωγικότητας και άνεσης και 16-18 °C στους χώρους προπαρασκευής.

ΘΟΡΥΒΟΣ

Πρέπει να είναι εφικτή η συζήτηση σε αποστάσεις εντός 5 μέτρων.

ΦΩΤΙΣΜΟΣ

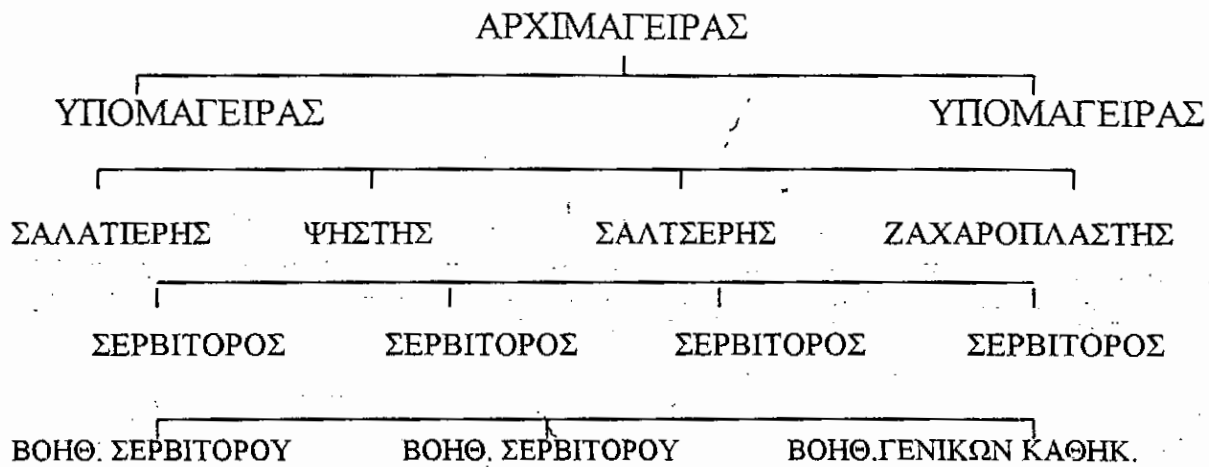
Ελάχιστο επιτρεπόμενο όριο είναι 20 lux μέχρι 38 lux ανά τετρ. πόδι, που προτιμάται για όλες τις περιοχές.

ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ

Η αλλαγή του αέρα πρέπει να γίνεται τουλάχιστον 30 φορές την ώρα για το περιβάλλον της κουζίνας, 50 όπου υπάρχει χαμηλό ταβάνι, 60 για ειδικές παρασκευές στην κουζίνα που δημιουργούν αποπνικτική ατμόσφαιρα.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Ο σχεδιασμός και ο εξοπλισμός μιας κουζίνας αποτελεί μία υψηλή επένδυση, και προκειμένου να αποφευχθεί κάποια παρέμβαση από την Υγειονομική Υπηρεσία, επιβάλλεται το καλό, τακτικό καθάρισμα και η συντήρηση.



- Παράδειγμα μίας παραδοσιακής κουζίνας σε μεγάλο ξενοδοχείο.



- Ροή εργασίας, παραλαβές, αποθήκευση, προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ CATERING

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Ο εξοπλισμός της κουζίνας είναι ακριβός, οπότε η αρχική επιλογή είναι σημαντική, και τα ακόλουθα σημεία πρέπει να ληφθούν υπ' όψιν πριν κάθε αντικείμενο αγοραστεί ή ενοικιαστεί:

- Διαστάσεις
- Βάρος
- Προμήθεια καυσίμων
- Προμήθειες νερού
- Χρησιμότητα
- Χωρητικότητα
- Χρόνος που απαιτείται για την παρασκευή φαγητών
- Ευκολία
- Συντήρηση
- Συνδέσεις με άλλα μηχανήματα
- Θόρυβος
- Κατασκευή
- Εμφάνιση
- Ανταλλακτικά

Ο εξοπλισμός της κουζίνας μπορεί να διαχωριστεί σε τρεις κατηγορίες:

- Ογκώδης εξοπλισμός - βραστήρες, φριτέζες, νεροχύτες, τραπέζια κλπ.
- Μηχανολογικός εξοπλισμός - ψυγεία, πλυντήρια πιάτων, μίξερ κλπ.
- Μαγειρικά σκεύη - κατσαρόλες, τηγάνια, μπολ, κουταλοπίρουνα, κλπ.

ΛΟΙΠΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΠΑΓΩΜΑΤΟΣ

- Μηχανήματα βαθιάς κατάψυξης: Χρησιμοποιούν παγωμένο κυκλοφορούν αέρα για να παγώσουν το φαγητό γρήγορα και ομοιόμορφα.
- Μηχανήματα κρυογενικής: Χρησιμοποιούν υγρό άζωτο στη θερμοκρασία $-196\text{ }^{\circ}\text{C}$ αυτό ψεκάζεται στην καμπίνα παγώματος που περιέχει το ζεστό φαγητό. Στην ζεστότερη θερμοκρασία της καμπίνας, το υγρό άζωτο παγώνει απορροφώντας την θερμότητα από το φαγητό.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Φούρνοι συμβατικοί: Αυτοί είναι ιδανικοί για την σχετικά μεγάλη παραγωγή μιας μονάδας και μπορούν να χρησιμοποιηθούν και με ατμό που είναι πολύ αποτελεσματικό στα προϊόντα ποιότητας.
- Ατμομάγειρες: Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για συγκεκριμένα προϊόντα, ειδικά για λαχανικά.
- Φούρνοι μικροκυμάτων: Χρησιμοποιούνται για μικρές ποσότητες φαγητού.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗΣ

- Για μικρές αποστάσεις χρησιμοποιούνται απλά ρεσό
- Για μεγαλύτερες, χρησιμοποιούνται φορτηγά - ψυγεία.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ

- Καμπίνες γρήγορης επαναφοράς: Αυτές χρησιμοποιούνται για να ξεπαγώσουν παγωμένα γεύματα πριν τοποθετηθούν στο φούρνο. Η θερμοκρασία του φαγητού επαναφέρεται από τους -20 στους $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ σε περίπου 4 ώρες, κάτω από ασφαλείς συνθήκες.
- Σύμβατικοί φούρνοι: Είναι κατάλληλοι για μεγάλες ποσότητες φαγητού.
- Φούρνοι μικροκυμάτων: Είναι κατάλληλοι μόνο για μικρές ποσότητες φαγητού.
- Διπλής χρησιμότητας φούρνοι: Αυτοί είναι φούρνοι μικροκυμάτων που έχουν και δεύτερη πηγή ενέργειας, όπως γκριλ και έλεγχο ξεπαγώματος που ανοιγοκλείνει τον φούρνο μικροκυμάτων.

ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΧΩΡΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ICAP '98

ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ Ι. Η., & ΣΙΑ Ο.Ε. (τηλ. 01/5230067)
BALKAN SEC I. ΣΚΟΠΕΛΙΤΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε. (τηλ. 01/5234371)
ΒΗΜΗΤΕΞ Γ. ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ & ΣΙΑ Ε.Β.Ε.Ε. (τηλ. 031/747775)
ΒΙΟΠΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΙΑΚΩΒΑΚΗΣ (τηλ. 0431/27059)
ΓΕΝΙΚΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΙΚΗ Α.Ε. (τηλ. 0897/21208-9)
ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ Ν., Ε.Π.Ε. (τηλ. 01/5234758)
EQUIP Ε.Π.Ε. (τηλ. 01/9966040-4)
EQUIP HOTEL Α. ΓΕΩΡΓΑΚΟΛΟΥΛΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε. (τηλ. 01/9966040)
ΕΜΚΟ ΕΜΜ. ΚΟΥΤΕΛΑΣ Α.Ε. (τηλ. 01/9301702)
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ Ε.Π.Ε. (τηλ. 0695/45667)
ΕΣΟ ΑΘΗΝΑ ΚΙΟΥΣΗ (τηλ. 031/514379)
ΕΣΤΙΑ Δ. ΓΚΟΤΖΗΣ & ΣΙΑ Ε.Π.Ε. (τηλ. 0741/26664)
ΘΕΡΜΟΨΥΚΤΙΚΗ ΚΕΡΚΥΡΑΣ Α.Ε. (τηλ. 0661/36487)
IMPO HELLAS ΣΤ. ΚΑΣΦΙΚΗΣ - Ν. ΧΑΤΖΑΝΤΩΝΗΣ Ο.Ε. (τηλ. 01/5224554)
ΚΑΜΙΝΑΡΗΣ GROUP Α.Β.Β.Ε.Ε. (τηλ. 01/5712740)
ΚΑΠΙΤΗΣ Γ. & ΥΙΟΙ Ο.Ε. (τηλ. 01/3471095)
ΚΑΡΥΩΤΗΣ Α., Ε.Π.Ε. (τηλ. 031/475610-2)
ΚΑΡΥΩΤΗΣ ΑΝΤΩΝΙΟΣ (τηλ. 031/234715)
ΜΙΛΑΡ ΘΕΟΦΑΝΗΣ ΜΗΛΑΡΟΓΕΩΡΓΟΣ (τηλ. 01/5230290)
ΝΤΟΜΕΣΤΙΚΑ Α.Β.Ε.Τ.Ε. (τηλ. 01/5243014-5)
ΞΕΝΑΚΗΣ Α.Ε. (τηλ. 0241/26597)
ΞΕΝΕΞ Α. ΚΙΟΥΛΠΑΠΑΣ Α.Ε. (τηλ. 01/6482986-8)
ΠΑΠΑΔΑΚΙΣ Α., Ε.Μ.Ε. (τηλ. 081/240303)
ΠΑΤΣΑΡΙΣΟΥ Ε., ΑΦΟΙ, Ε.Π.Ε. (τηλ. 0254/23691-2)
ΣΑΡΡΗΣ Π., & ΣΙΑ Ε.Π.Ε. (τηλ. 01/4831713)
ΣΑΡΡΗΣ Χ., - Α. ΜΑΥΡΗ ERGOSYSTEMS Ε.Π.Ε. (τηλ. 0284/23866)
ΣΒΩΛΟΣ Α., - Σ. ΜΠΙΟΝΑΝΟΣ 'VIANOX PROFESSIONAL' Ε.Π.Ε. (τηλ. 01/6740951)
ΣΠΑΝΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ (τηλ. 01/4177588)
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ Α.Β.Ε. (τηλ. 01/5768310-3)
ΧΕΙΝΑΜΙ Α.Ε. & Τ.Ε. (τηλ. 01/9966040-4)
ΧΡΥΣΟΜΑΛΛΗ ΑΦΟΙ, Ο.Ε. (τηλ. 031/411585)

ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ (CATERING)

- ΑΒΕΡΩΦ Μ. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε. (τηλ. 031/814284)
ΑΘΗΝΑΙΚΟΝ ΑΦΟΙ ΜΕΤΗ Ε.Π.Ε. (τηλ. 01/6726033)
ΑΛΕΑ Α.Ε. (τηλ. 01/6451077)
ΑΛΠΙΝΑ ΚΕΙΤΕΡΙΝΓΚ Ε.Π.Ε. (τηλ. 01/4971435)
ATHENS AIR CATERERS LTD (τηλ. 01/9626324)
ATHENS GOLF CLUB Α.Ε. (τηλ. 01/9680140)
BIG BOY'S Α.Β.Ε.Ε. (τηλ. 0695/27652)
ΒΙΤΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ Α.Ε. (τηλ. 01/9330612)
ΓΚΑΡΝΤΕΝ Ε.Π.Ε. (τηλ. 01/6826759)
DAGWOOD Ε.Π.Ε. (τηλ. 01/9951354)
ΔΙΕΘΝΕΣ Ε.Π.Ε. (τηλ. 0289/23195)
DIJON Γ. ΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ - Κ. ΦΑΡΜΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.
(τηλ. 01/6445798)
ΔΙΟΝΥΣΟΣ ΖΩΝΑΡΣ Α.Β.Ε.Ε. (τηλ. 01/3226772)
EDO Ε.Π.Ε. (τηλ. 01/6205680)
ΕΝΤΕΛΒΑΙΣ Α.Ε. (τηλ. 01/8134781)
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΘΗΝΩΝ Α.Β.Ε.Ε. (τηλ. 01/9333483)
ΕΡΕΣΤ ΕΛΛΑΣ Α.Ε. (τηλ. 01/6484100)
ΕΡΕΣΤ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΑΕΡΟΣΚΑΦΩΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε. (τηλ. 01/6484100)
ΕΣΠΕΡΙΑ Α.Ε. (τηλ. 01/9935730)
ΘΡΕΨΗ Ε.Π.Ε. (τηλ. 01/3244001)
ΘΥΡΕΟΣ Α.Ε. (τηλ. 01/6203074-5)
IDEAL Ε.Π.Ε. (τηλ. 01/3303000)
INTERCATERING Α.Ε. (τηλ. 01/9851342-3)
INTERTASTE CATERING Α.Β.Ε.Ε. (τηλ. 01/6612333)
ΚΕΡΚΥΡΑΙΚΗ Α.Ε. (τηλ. 0661/31110)
COCO FRESH CLUB Ε.Π.Ε. (τηλ. 061/452065)
ΚΟΝΤΟΥΖΟΓΛΟΥ Α., & ΣΙΑ Α.Ε.Β.Ε. (τηλ. 0241/96806)
ΚΟΡΦΟΥ ΠΑΛΛΑΣ Α.Ε. (τηλ. 0661/39485-7)
LA SIGALLE Ε.Π.Ε. (τηλ. 01/8086491)
ΛΙΛΙΟΠΟΥΛΟΣ Κ., Α.Β. & Ε.Ε. (τηλ. 01/9301820-1)
ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ CATERING Α.Ε. (τηλ. 01/6484100)
ΜΑΥΡΟΥΛΗΣ ΚΑΤΕΡΙΝΓΚ Ε.Π.Ε. (τηλ. 031/277259)
ΜΕΝΤΑΓΙΟΝ Α.Ε. (τηλ. 01/9705766)
ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ Α.Ε. (τηλ. 01/8015335)
ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΗ ΕΣΤΙΑΣΗ Ε.Π.Ε. (τηλ. 01/8983167)
MULTI TASTE Α.Β. & Ε.Ε. (τηλ. 01/2401834-5)
ΝΕΟΝ ΚΑΦΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ Α.Ε.Β.Ε. (τηλ. 01/5222939)

ΞΕΝΙΟΣ - ΚΑΤΕΡΙΝΓΚ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε. (τηλ. 01/9942328)
ΟΘΕΛΛΟΣ Ε.Π.Ε. (τηλ. 01/7291481)
OLYMPIC CATERING A.E. (τηλ. 01/9648484)
ΠΑΠΑΔΑΚΟΣ CATERING A.E. (τηλ. 01/9628844)
ΠΑΠΑΣΠΥΡΟΥ Α.Β.Ε.Ε. (τηλ. 01/6427831),
ΠΗΓΑΣΟΣ 'PLATIS GASTRONOMIE' A.E. (τηλ. 01/6846300-1)
PLAISIR ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ Α.Ε. (τηλ. 031/428188)
ΣΑΜΑΡΤΖΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ Α.Β.Ε. (τηλ. 01/8946700)
SPESSEN Ε.Π.Ε. (τηλ. 01/9765765-8)
STAR FOOD Α.Ε. (τηλ. 0392/91444)
ΣΥΖΑΡΣ Α.Ε. (τηλ. 01/6032288)
ΣΥΜΠΙΟΝΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (τηλ. 01/9848329)
ΤΟΤΤΗΣ Γ., Ο.Ε. (τηλ. 031/232775)
ΤΟΤΤΗΣ ΣΤ. Γ., & ΣΙΑ Ο.Ε. (τηλ. 031/514107)
ΥΦΑΝΤΗ Α., Ε.Π.Ε. (τηλ. 01/2112080)
ΦΛΟΚΑ Α.Ε. (τηλ. 01/2403621-3)
FOOD SERVICE Ι. ΜΥΛΟΠΟΥΛΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε. (τηλ. 031/797891)
FUNCTIONS TEAM ΣΤ. ΚΑΛΑΜΑΡΑΣ (τηλ. 01/2914200)
F-HELLAS Α.Ε. (τηλ. 01/3608616)
ΧΑΡΑΜΗ Κ., ΔΙΑΔΟΧΟΙ, Α.Ε. (τηλ. 01/4296964)
ΧΑΤΖΗΑΡΓΥΡΗ ΑΦΟΙ, 'LA CITE' Ε.Π.Ε. (τηλ. 01/8017290)
HELLENIC CATERING Α.Ε. (τηλ. 031/796471-5)
ΩΜΕΓΑ ΚΕΤΕΡΙΝ ΣΕΡΒΙΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε. (τηλ. 01/2401940)

ΙΓΟΣ
ΜΗΘΕΥΤΩΝ
ΙΩΝ

ΦΙΜΑ:

ΑΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΙ
αίως 91 & Κιθων
αία 185 41
4825811

Η Σ. ΠΕΛΒΑΝΙΔΗ ΟΕ
αίας 32,
αία 185 37
4511245

ΡΝΑΣΙΟΝΑΛ ΣΤΟΡΣ
αίμιος 44
αία 185 45
4611068

ΗΝΗ ΒΛΑΣΤΑΡΙΔΟΥ &
ΕΕ
αρη 2 Πειραιά 185 38
4523777

ΡΙΑΛΟΣ ΚΥΡΙΑΚΟΥ &
ΕΕ
αίου 10 Αθήνα 10562
3229520

ΣΑΠΛΑΙΣ ΕΛΛΑΣ
ΑΙΚΟΥΣΗΣ ENT CO
Ε
αζέ 4 Πειραιά 185 35
4514087 - 4531798

Μ. ΜΑΤΣΟΥΚΑΣ & ΣΙΑ
αολογγίου 124 Α
απετώνα
αία 185 46
4614630 - 4626582

CIFIC ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΗ
Ε
αιέρου 25 - 27 Πειραιά 185
4132005

Κ Υ Κ Λ Α Δ Ι Κ Η
ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΗ ΠΛΟΙΩΝ
ΕΠΕ
Έλλης 9 Αμφιάλη 187 57
Τηλ: 4324787

Α Ρ Γ Ω Ο Ε - Ν Ι Κ
ΣΟΥΜΠΟΥΣΑΚΗΣ & ΣΙΑ
Λέκκα 20 - 22
Πειραιά 185 37
Τηλ: 4527625

ΑΝΔΡΙΑΚΗ ΕΠΕ
Κολοκοτρώνη 151
Πειραιά 185 36
Τηλ: 4528064 - 4510037

ΓΕΡΑΣΙΜΟΣ ΚΥΡΙΑΚΑΤΟΣ
& ΣΙΑ ΟΕ
Θουκιδίδου 39 - 43
Πειραιά 185 38
Τηλ: 4514486 - 4524237

"ΛΙΜΗΝ ΤΟΥ ΠΕΙΡΑΙΩΣ"
Γ. ΠΑΓΩΝΗΣ
Φίλωνος 133
Πειραιά 185 35
Τηλ: 4171365

Ε Λ Ε Υ Θ Ε Ρ Ι Ο Σ
ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ
Κολοκοτρώνη 133 Πειραιά 185
36
Τηλ: 4531795 - 4523318

ΝΑΥΣ - Κ. ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΥ
ΑΕ
Πενταγιών 15 Σκαραμαγκά 124
62
Τηλ: 5574691 - 5574135 -
5574136

ΑΠΟΛΛΩΝ ΕΠΕ
Δραπετσωνας 11 Δραπετσωνα
Πειραια 186 48
Τηλ: 4614286 - 4629588

ΙΑΣΩΝ ΕΠΕ
Νοταρά 117 & Σκουζέ
Πειραιά 185 35
Τηλ: 4522910

UCULUS EXPORT LTD
ωοδ. Πηγής 19 Παλατάκι
πειραιά 185 38

ΛΟΥΒΡΟΣ ΑΕ
Φίλωνος 97 -99
πειραιά 185 35
τηλ: 4135125 - 4135147

ΜΜ. ΦΕΡΕΝΤΙΝΟΣ & ΥΙΟΣ
Πατησικυριακού 15 - 17 Πειραιά
85 37
τηλ: 4525097

ΦΟΙ ΔΑΝΕΛΗ ΟΕ
Ακτή Τζελέπη 4
πειραιά 185 31
τηλ: 4176351 - 4120565

ΑΙΝΟΣ ΟΕ
Ρετσίνα &
Κωνσταντινουπόλεως 3
πειραιά 185 40
τηλ: 4123370

ΑΡΙΩΝ - Π. ΒΑΣΣΑΛΟΣ - Α.
ΕΤΡΟΥΜΠΟΥΛΗΣ & ΣΙΑ ΕΕ
Βασ. Σοφίας 146
πειραιά 185 35
τηλ: 4122718 - 4117075

ΛΑΣΚΟΡ - Ν. ΚΡΟΜΑΛΟΣ &
ΣΙΑ ΕΠΕ
Φίλωνος 86
πειραιά 185 35
τηλ: 4531102 - 4

Ν. ΜΑΡΚΑΚΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ
"ΝΗΡΕΑΣ"
Δραπετσώνας 11 Δραπετσώνα
186 48
τηλ: 4614286

Κ.Γ. ΒΙΤΑΛΗΣ ΟΕ
ΝΑΥΤΙΛΙΑΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΩΝ &
ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΕΩΝ ΠΛΟΙΩΝ
Φίλωνος 60
πειραιάς 185 35 τηλ: 4119358 -

4176006

ΟΔΗΓΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

ΓΛΑΡΟΣ ΕΛΛΑΣ ΕΠΕ
Φραγκιαδών 3 - 5 Πειραιά 185
36
τηλ: 4531178 - 4517048

ΕΙΣΑΓΩΓΑΙ Γ. ΜΑΥΡΙΚΟΣ
ΑΕ
Ζωοδ. Πηγής 19 Παλατάκι
πειραιά 185 38
τηλ: 4521211 - 4521316

Α. ΜΑΥΡΟΜΜΑΤΗΣ & ΣΙΑ
ΕΕ
Ταλάντου 32
Χαραυγή 187 55
τηλ: 4629484 Κερατσινί

ΕΡΜΗΣ ΕΠΕ
Μαραθώνος 5 Καμίνια
πειραιά 185 40
τηλ: 4122272 - 4123772

ΑΣΤΗΡ ΕΜΠΟΡΙΚΗ
ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΗ ΤΡΑΝΖΙΤ
ΕΠΕ
Καποδιστρίου 2 Πειραιά 185
31
τηλ: 4176195 - 4124270

Ε. ΓΕΩΡΓΟΥΛΗΣ -
ΝΑΥΤΙΛΙΑΚΑΙ &
ΕΜΠΟΡΙΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ
ΕΠΕ
Φίλωνος 86
πειραιά 185 35
τηλ: 4531102

S Y N E F I A S
MEDITERRANEAN LTD
Κανθάρου 53 - 55
πειραια 185 36
τηλ: 4523638 - 4523497

ΣΤΑΜ. ΑΓΓΕΛΟΥ & ΣΙΑ ΟΕ
Λυκούργου 6
πειραιά 185 31
τηλ: 4175285 - 4813757

ΣΑΒΒΑΣ ΠΑΝΝΑΚΑΚΗΣ
Δημοσθένους 5 (Κεντρική
αγορά)
πειραιά 185 31
τηλ: 4176170

HADRY SHIP SUPPLIERS
LTD
Κολοκοτρώνη 2
πειραιά 185 31
τηλ: 4176088 - 4175864

ΕΤΑΙΡΕΙΑ Μ. ΠΑΓΩΝΗ ΑΕ
Φίλωνος 90
πειραιά 185 35
τηλ: 4520772 - 4520770

Ι. ΠΟΛΥΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΣ
ΤΡΑΝΖΙΤ ΕΠΕ
Τομπάζη 13 - 15
πειραιά 185 37
τηλ: 4517898 - 4517895
4130027

ΠΗΛΙΟΝ ΕΠΕ
Μεθώνης 50
πειραιά 185 46
τηλ: 4614921

ΥΙΟΙ ΚΑΝΑΡΗ
ΠΑΠΑΝΑΣΤΑΣΟΠΟΥΛΟΙ
ΟΕ
Παπαστράτου 72 - 74 Πειραιά
185 46
τηλ: 4624837 - 4614812
4614811

Ι. ΣΠΑΝΟΥΔΗΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΟΕ
Καρατζά 21 Πασαλιμάνι
πειραια 185 34
τηλ: 4134517

Κ. ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ ΕΠΕ
Καποδιστριας 2
Πειραιά 185 31
Τηλ: 4175172 - 4117224

ATHENS AIR CATERERS
Ποσειδωνος οδός Αριθμ. 3 Ελληνικό
177
Τηλ: 8946754

Θ. ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗ
Α. ΑΣΚΑΡΗΣ
Λεωσθένους 20 - 22
Πειραιά 185 36
Τηλ: 4182001

Π. ΠΑΠΑΔΑΚΟΣ ΚΑΙ ΣΙΑ
ΕΠΕ
Καποδιστριας 1
Ελληνικό 167 77
Τηλ: 8847517

Π. ΠΕΤΡΟΣ
ΚΑΤΖΗΚΥΡΙΑΚΑΚΗΣ ΚΑΙ
ΣΙΑ
Αντιπλοίαρχου Λασου 2 - 4
Πειραιά 185 36
Τηλ: 4120489 - 4122936

Α. ΑΦΟΙ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΙ ΟΕ
Νοταρά 17 Πειραιά
Τηλ: 4126106

ΔΥΝΑΜΙΚ ΕΛΛΣ - Γ.
ΧΑΡΑΛΑΜΠΙΔΗΣ & ΣΙΑ ΕΕ
Ζωοδ. Πηγής 19
Πειραιά 185 38
Τηλ: 4510393

ΔΑΝΕΛΗΣ ΟΕΕ
Ακτή Τζελέπη 4 Πειραιά
Τηλ: 4176351

Α. ΑΦΟΙ Χ. & Γ. ΔΑΝΕΛΗ ΕΕ
Δραγατσανίου 64 Πειραιά
Τηλ: 4513111 - 4120565

ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΕΛΙΣΣΗΝΟΣ
Σκουζέ 14
Πειραιά 185 36
Τηλ: 4180491

Δ. ΠΛΕΞΙΔΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΕΕ
Δωγάνης & Φωκίδος 63
Πειραιά 185 46
Τηλ: 4612537 - 4616533

Ε. ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΥ ΚΑΙ ΣΙΑ
ΟΕ
Θερμοπυλών 54
Πειραιά 185 45
Τηλ: 4616705

OLYMPIC CATERING
Βενιζέλου & 29ης οδού
Ελληνικό 167 77
Τηλ: 8940911 - 3

ΓΚΟΡΙΟ ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΗ
ΕΞΑΓΩΓΙΚΗ ΝΑΥΤΙΛΙΑΚΗ
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΙ ΠΛΟΙΩΝ
Αλίμου 98
Αργυρούπολη 164 52
Τηλ: 9931680

ΟΔΗΓΟΣ
ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

ΠΗΛΕΥΣ - Δ. ΜΠΑΝΟΣ
Φλέσσα 18
Πειραιά 185 36
Τηλ: 4529722 - 4521278

ΚΩΣΤΑΣ ΜΑΥΡΙΔΗΣ ΚΑΙ
ΣΙΑ ΕΕ
Λεωσθένους 13 - 15
Πειραιά 185 36
Τηλ: 4532472

ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗ
ΝΑΥΤΙΛΙΑΚΗ ΚΑΙ
ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΑΣΤΗΡ
Καποδιστριας 2 Πειραιά
Τηλ: 4124270

ΝΟΛΛΑΣ ΕΕ
Σόλωνος 77 Αθήνα 106 79
Τηλ: 3615230

FLACON SEA SUPPLIES
LTD
Ευπλοίας 15
Πειραιά 185 37
Τηλ: 4181023 - 4533072

ΓΕΠΑ ΕΛΛΑΣ ΕΠΕ
Αγίου Αρτεμισίου 57-59
Κορυδαλλός Αττικής
Τηλ: 3454615

ΟΙΝΟΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ
ΕΦΟΔΙΑ ΠΛΟΙΩΝ ΕΠΕ
Παπαστρατών 76 Πειραιά 185
46
Τηλ: 4636004

ΧΑΛΙΑ ΜΟΣΧΙΝ ΑΜΠΔΗΛ
Λεωφ. Αθηνών 541 Κερατσίνι
187 57
Τηλ: 4313959

Δ. ΗΜΗΤΡΙΟΣ
ΤΣΑΜΠΑΡΛΗΣ
Χαρ. Τρικούπη 5 Πειραιά 185
36
Τηλ: 4181356

Δ. ΨΑΡΡΟΣ ΚΑΙ ΣΙΑ
ΜΠΟΥΓΙΑΝΚ ΕΛΛΑΣ ΕΕ
Γεωργίου Θεοτόκη 56 Πειραιά
185 38
Τηλ: 4515813

ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΚΑΦΟΥΡΟΣ
Υπαπαντής 14 & Σωκράτους
Δραπετσώνα
Πειραιά 186 48
Τηλ: 4616911

ΙΑΣΩΝ ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΕΠΕ
Φιλλελλήνων 4 - 6
Πειραιά 185 37
Τηλ: 4131047

ΑΝΤΩΝΙΟΥ - Γ.
ΚΟΝΟΜΑΚΟΣ & ΣΙΑ ΕΕ
Πύλαρη 15
Πειραιά 185 31
Τηλ: 4178978

ΕΡΟΝΑΥΤΙΛΙΑΚΕΣ
ΠΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ ΚΑΙ
ΥΠΕΡΜΑΧΟΝ ΕΠΕ
Φίλωνος 86
Πειραιά 185 36
Τηλ: 4531102

ΠΤΡΑ ΕΠΕ
Παλιών 41
Πειραιά 185 45
Τηλ: 4636009

ΙΩΑΝΝΙΝΟΣ ΑΝΑΡΓΥΡΟΥ
Πλάμινας 124 Δραπετσώνα
Πειραιά 185 46
Τηλ: 4619369 - 4313066

ΚΑΡΑΜΠΟΙΚΗΣ ΚΑΙ ΣΙΑ
ΕΕ
Φίλωνος 5
Πειραιά 185 31
Τηλ: 4178248

ΧΡΗΣΤΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ
ΕΕ
Πειραιώς 226
Πύλαρη 177 78
Τηλ: 3425111 - 3425292

ΠΕΤΡΟΣ ΥΠΕΡΜΑΧΟΣ
ΚΑΙ ΣΙΑ ΟΕ
Μαυρομιχάλη 4 - 6
Πειραιά
Τηλ: 4124382

ΠΕΤΡΟΣ ΕΠΕ
Πύλαρη 31 - 33 Πειραιά
Τηλ: 4122718

ΟΥΙΝΤΡΙΝΤ

ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ ΠΛΟΙΩΝ
ΕΠΕ
Ακτή Μιαούλη 93 Πειραιά 185
38
Τηλ: 4183072 - 4

Απορρυπαντικά -
Απολυμαντικά

ΝΤΡΙΟΥ ΕΛΛΑΣ ΕΠΕ
Κανάρη 5 - 7
Πειραιά 185 38
Τηλ: 4184298

ΚΕΜΟ ΕΛΛΑΣ ΕΠΕ
Βορείου Ελλάδος 20
Σκαρμαγκά 124 62
Τηλ: 5572022 - 5572043

ΣΤΑΥΡΟΣ ΜΕΙΜΕΤΗΣ ΚΑΙ
ΣΙΑ ΕΕ
Σφακτηρίας 64
Πειραιά 185 45
Τηλ: 4632546

ΙΩΑΝΝΗΣ ΠΙΤΣΙΛΟΣ
Λεωφ. Δημοκρατίας 129
Πειραιά 188 63
Τηλ: 3632771 - 4412125

EUROCHEM ΕΠΕ
Ραφαηλίδου 3 Ταύρος
Αθήνα 177 78
Τηλ: 3422901

P E T R O C O N
INTERNATIONAL
(HELLAS) ΑΒΕΕ
2ας Μεραρχίας 9
Πειραιά 185 35
Τηλ: 4118341

ΡΟΚΕΜ ΠΑΝΕΛΛΑΣ ΕΠΕ
Φίλωνος 135
Πειραιά 185 31
Τηλ: 4113916 - 4181116

ΟΔΗΓΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

Μόνον Ποτά

ΑΦΟΙ Ν. ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗ
ΑΕΒΕ
Αναξαγόρα 41
Ταύρος 177 78
Τηλ: 3476600

ΔΗΛΟΣ - Ν. ΜΕΡΙΚΑΚΗΣ
ΑΕΕ
Νοταρά 126 - 128
Πειραιά 185 36
Τηλ: 4183184

Γ. ΑΡΒΑΝΙΤΗΣ - Β.
ΜΑΡΑΝΤΗΣ & ΣΙΑ ΕΠΕ
Σαχτούρη 11
Πειραιά 185 36
Τηλ: 4522485

Κ. Σ. ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗΣ
ΕΥΘΥΝΗΣ
Φίλωνος 107 - 109
Πειραιά 185 35
Τηλ: 4180723

ΙΩΝΙΚΗ ΑΕ
2ας Μεραρχίας 16
Πειραιά 185 35
Τηλ: 4523557 - 4523547

Φ. ΑΝΔΡΕΑΔΗΣ & ΣΙΑ
ΤΡΑΝΖΙΤ ΟΕ
Μυκάλης και Ανδριανού 15
Καμίνια
Πειραιά 185 40
Τηλ: 4126561 - 4117244

Κρέατα

ΚΟΡΩΝΑΙΟΣ ΟΕ
Βασ. Παύλου 11
Ρέντη 182 33
Τηλ: 4824184 - 4824155

ΧΡ. ΚΑΡΒΟΥΝΗΣ ΚΑΙ ΣΙΑ

Παύλου 5
τηλ. 182 33
4822450 - 4822904

ΗΦΟΡΟΣ ΠΑΣΧΟΣ
άλλη 8 Ρούφ
τηλ. 177 78
3470367 - 3470431

ΔΙ Σ. ΒΑΦΕΙΑ ΑΕ
οκλέους 7 - 9
να 10559

ΛΙΚΟΣ ΕΠΕ
μοτυλών 79 Πειραιά 185
τηλ. 4635270

Δια - Λίπη

ΠΑΓΚΑΚΗΣ ΚΑΙ ΣΙΑ
ήτα 8
παιά 185 31
τηλ. 4176634 - 4177895

ΛΜΑ ΑΕ
ρου 35. Ταύρος 177 78
τηλ. 3453158 - 8063425

φέδες

**ΑΙΡΕΙΑ ΑΦΡΙΚΑΝΙΚΩΝ
ΦΕΔΩΝ ΕΠΕ**
Αναργύρων 6 παλ. Φάληρο
64
τηλ. 9429953 - 9423762

υκίσματα

Ν Τ Ω Ν Η Σ
ΥΦΟΠΛΑΝΤΕΛΗΣ
αρά 135
παιά 185 36
τηλ. 4525022

αρχιών

(Τρόφιμα - Ποτά)

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ:

**ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ
ΑΛΕΞΑΝΔΡΙΔΗΣ**
Κλεισούρας 13 Θεσσαλονίκη
546 31
Τηλ: 031/220088 - 276818

**ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ ΚΑΙ ΥΙΟΣ
ΑΑΟΒ**
Πλ. Αριστοτέλους 6
Θεσσαλονίκη 546 24
Τηλ: 031/281403

**Β.Π. ΤΕΡΖΟΠΟΥΛΟΣ ΚΑΙ
ΣΙΑ ΟΕ**
Λεωφ. Νίκης 1 Θεσσαλονίκη
546 24
Τηλ: 031/236474

**Π.Δ. ΑΔΑΜΙΔΗΣ ΚΑΙ ΣΙΑ
ΟΕ**
Λεωφ. Νίκης 1
Θεσσαλονίκη 546 24
Τηλ: 031/260048

**Δ Η Μ Η Τ Ρ Ι Ο Σ
ΣΤΑΜΠΟΥΛΗΣ**
Ρ. Φεραιού 17
Θεσ/νίκη 564 31
Τηλ: 031/650970

**ΜΑΥΡΟΥΛΙΣ CATERING
COLTD**
Λεωφ. Νίκης 1
Θεσσαλονίκη 546 24
Τηλ: 031/277259

**ΥΙΟΙ ΓΕΡΑΣΙΜΟΥ
ΜΑΡΑΤΟΥ ΚΑΙ ΣΙΑ ΕΕ**
Κουντουριώτου 13 & Φασιανού
1
Θεσσαλονίκη
Τηλ: 031/531808

**ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ
ΠΙΑΣΤΟΠΟΥΛΟΣ**
Κατούνη 4
Θεσσαλονίκη 546 25
Τηλ: 031/542452 - 542494

SEA SERVICE CO
Ν. Κουντουριώτου 13
Θεσσαλονίκη 546 25
Τηλ: 031/533608

ΑΦΟΙ ΚΟΣΜΑΤΟΥ ΟΕ
Κουντουριώτου 21
Θεσσαλονίκη 546 25
Τηλ: 031/528262 - 530453

ΧΡΗΣΤΟΣ ΧΡΗΣΤΙΔΗΣ
Κουντουριώτου 13
Θεσσαλονίκη 546 25
Τηλ: 031/537818

**Α Θ Α Ν Α Σ Ι Ο Σ
ΒΑΡΔΑΞΟΓΛΟΥ**
Φασιανού 2
Θεσσαλονίκη 546 25
Τηλ: 031/535582

**ΟΔΗΓΟΣ
ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ**

ΠΑΤΡΑ:

**ΧΡΥΣΑΝΘΗ ΔΟΥΡΑΝΑΝΗ -
ΑΘΑΝΑΣΟΠΟΥΛΟΥ**
Ναυαρίνου 21
Πάτρα 262 22
Τηλ: 061/339341 - 341544

ΑΦΟΙ ΔΗΜ. ΠΑΤΟΥΧΑ ΟΕ
Γούναρη 2 Πάτρα 262 22
Τηλ: 061/340441 - 422560

ΧΑΡΗΣ ΡΩΜΑΝΟΣ
Κορίνθου 132 & Βαλτετσίου
Πάτρα 262 23
Τηλ: 061/272313

ΙΩΑΝΝΗΣ ΖΗΚΟΣ
Αγ. Ανδρέου 52 Πάτρα

061/273240 - 271884

ΝΑΠΩΤΑ ΚΑΤΣΙΜΗΓΑ
λίου 3 Πάτρα 262 24
061/337619

ΓΡΑ ΤΡΑΝΖΙΤ ΕΠΕ
ωνος Αμαλίας 54 Πάτρα
21
061/220038 225463

ΜΕΣΣΑΛΑΣ - Γ. ΓΚΟΦΑΣ
Ι ΣΙΑ ΟΕ
λ. Στρατιώτη 93 Πάτρα
λ: 061/424852 - 433750

ΕΥΘ. ΚΥΡΟΥΣΗΣ ΚΑΙ
Α ΟΕ
ιτρών - Κορινθου 301
ροάστεια - Πατρών
λ: 061/425700 - 425733

ΑΡΑΛΑΜΠΟΣ
ΥΡΙΔΩΝΟΣ
γ. Διογυσίου 19
άτρα 262 23
λ: 061/427300

ΣΑΒΒΑΝΗΣ ΕΕ
θωνος Αμαλίας 55
άτρα 262 21
λ: 061/278393 - 274955

ΠΑΛΤΣΟΥΚΟΣ
ΟΚΚΙΝΟΓΕΝΗΣ ΟΕ
λάους 59 Πάτρα 263 34
λ: 061/279323

ΑΥΓΕΤΟΣ - Γ. ΣΟΛΔΑΤΟΣ
ΑΙ ΣΙΑ ΟΕ
ατωβριάνδου 5
άτρα 262 33
ηλ: 061/221553

ΛΕΝΗ ΣΠΥΡ. ΤΡΙΚΡΙΤΖΗ
ΣΙΑ ΟΕ
γ. Ανδρέου 184
άτρα 262 22

Τηλ: 061/329276

ΑΝΔΡΙΑΝΝΑ ΚΑΡΛΟΥ
Μιαούλη 2 Πάτρα 262 22
Τηλ: 061/334656

Κ Ω Ν Σ Τ Α Ν Τ Ι Ν Α
ΒΕΛΛΙΑΝΙΤΗ ΕΕ
'Οθωνος Αμαλίας 55 Πάτρα
Τηλ: 061/222796 - 279952

ΣΥΡΟΣ
ΑΝΝΑ Ε. ΑΝΤΩΝΙΟΥ ΚΑΙ
ΑΝΤΩΝΙΟΣ Ε ΑΝΤΩΝΙΟΥ
ΟΕΕ
Φαλεγάνδρου 10 Σύρος
Τηλ: 0381/22328

ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΝΙΚΟΛΟΥΖΟΣ
Ευαγγελιστρίας 5 Σύρος 841
00
Τηλ: 0281/22194 - 28188

ΕΙΡΗΝΗ ΕΑΥΓ. ΦΟΡΑΔΗ
Ηρώων Πολυτεκνείου 20
Σύρου 841 00
Τηλ: 0281/23388

ΕΠΑΡΧΙΩΝ (απορρυπαντικά)
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΘΩΜΑ
Καραϊσκάκη και Σταχτούρη
198
Πάτρα 262 22
Τηλ: 061/325903

ΒΟΛΟΣ:
Ε. & Α. ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΟΕ
Παγασών 27 Βόλος 383 34
Τηλ: 0421/22906

ΧΑΛΚΙΔΑ:
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΣΟΦΡΩΝΟΥ
& ΣΙΑ ΟΕ
Καραμουρτζούνη 34 Χαλκίδα
Τηλ: 0221/85723

ΚΑΛΑΜΑΤΑ:
ΙΩΑΝΝΗΣ ΛΑΓΟΥΔΗΣ
Βενιζελου 11
Καβάλα 653 02

Τηλ: 838815 - 836323

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ:
ΒΥΡΩΝ ΧΑΡΑΛΑΜΠΙΔΗΣ
14ης Μαΐου 120
Αλεξανδρούπολη 681 00
Τηλ: 0551/23168 - 32020

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΝΑΤΣΑΡΙΔΗΣ
Κ. Δημητρίου 112
Αλεξανδρούπολη 681 00
Τηλ: 0551/24104

ΕΠΑΡΧΙΩΝ (Λαχανικά)

ΡΟΔΟΣ:
ΚΩΝ/ΝΟΣ ΛΥΔΑΚΗΣ
Κλαυδίου Πέπε 75
Ρόδος 851 00
Κεντρική Λαχαναγορά
Τηλ: 0241/23529

Ι. ΚΑΙ Π. ΧΑΤΖΗΜΑΝΩΛΗ
ΑΕ
12 Χαρ. Μόσχου
Ρόδος 851 00
Τηλ: 0241/32115

ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ:
ΜΙΧΑΗΛ ΠΛΑΤΑΚΗΣ
62 Μαρτύρων 188
Ηράκλειο - Κρήτη 713 03
Τηλ: 257584

ΠΑΤΡΑ:
ΕΜΜ. ΚΑΤΣΟΥΜΠΗΣ ΚΑΙ
ΥΙΟΙ ΕΕ
Λαχαναγορά
Πατρών 260 01
Τηλ: 061/324877

ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΣΤΑΜΙΡΗ
Λαχαναγορά Πατρών
Νο 4 και Νο 5 260 01
Τηλ: 061/322675

ΦΥΛΛΟ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ ΣΚΕΥΩΝ - ΛΙΝΩΝ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ

ΔΕΞΙΩΣΗ..... ΑΡΙΘΜΟΣ Δ.Π.Δ..... ΕΜΒΡΟΜΗΝΙΑ.....

ΔΕΞΙΩΣΗ	ΕΙΔΟΣ	ΖΗΤΟΥΜ	ΕΣΘΟΣ	ΕΙΣΘΟΣ	ΔΙΑΦΟΡΑ	ΕΙΔΟΣ	ΖΗΤΟΥΜ	ΕΣΘΟΣ	ΕΙΣΘΟΣ
ΤΡΑΠΕΖΙΑ 1,7 Μ.						ΠΑΤΑ ΙΟΝΙΑ ΟΙΚΙΑΚΟ 27 CM			
ΤΡΑΠΕΖΙΑ 2,0 Μ.						ΠΑΤΑ ΙΟΝΙΑ ΟΙΚΙΑΚΟ 25 CM			
ΡΟΤΟΝΤΕΣ Φ 1,50						ΠΑΤΑ ΙΟΝΙΑ ΟΙΚΙΑΚΟ 20 CM			
ΡΟΤΟΝΤΕΣ Φ 1,70						ΠΑΤΑ ΙΟΝΙΑ ΟΙΚΙΑΚΟ ΨΩΜΠΟΥ			
ΡΟΤΟΝΤΕΣ Φ 1,20 ΤΣΟΧΑ						ΦΛΥΤΖΑΝΙΑ ΤΣΑΓΓΟΥ			
ΤΡΑΠΕΖΙΑ 1,7 Μ. PEGASUS						ΦΛΥΤΖΑΝΙΑ DEMITASSE			
ΤΡΑΠΕΖΙΑ 1,2 Μ. PEGASUS						ΠΑΤΑΚΙΑ ΓΙΑ ΦΛΥΤΖΑΝΙΑ ΤΣΑΓΓΟΥ			
ΤΡΑΠΕΖΙΑ HALF MOON PEGASUS						ΠΑΤΑΚΙΑ ΓΙΑ ΦΛΥΤΖΑΝΙΑ DEMITASSE			
ΤΡΑΠΕΖΙΑ GROSSANT PEGASUS						ΓΑΛΑΤΙΕΡΕΣ			
ΤΡΑΠΕΖΙΑ GROSSANT MINI PEGASUS						ΖΑΧΑΡΙΕΡΕΣ			
ΡΟΤΟΝΤΕΣ Φ 1,2 PEGASUS						ΤΣΑΓΓΕΡΕΣ			
STANDS ΓΙΑ ΔΕΚΟΥΣ (ΨΑΛΙΔΙΑ)						ΠΟΤΗΡΙΑ ΝΕΡΟΥ (JULIA-NAPOLI)			
ΚΑΡΕΚΛΕΣ						ΠΟΤΗΡΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ ΜΠΕΡΑ (JULIA-NAPOLI)			
ΟΜΠΡΕΛΛΕΣ						ΠΟΤΗΡΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ ΜΕΓΑΛΑ (JULIA-NAPOLI)			
ΠΑΤΑ BAUSCHER 27 CM						ΠΟΤΗΡΙΑ FLUTE GASTRONOMY			
ΠΑΤΑ BAUSCHER 25 CM						ΠΟΤΗΡΙΑ FLUTE BAUSCHER			
ΠΑΤΑ BAUSCHER 20 CM						ΠΟΤΗΡΙΑ ΣΑΜΠΑΝΙΑΣ (ΚΟΥΠΙΑ)			
ΠΑΤΑ ΙΟΝΙΑ ΧΟΝΤΡΟ 24 CM						ΠΟΤΗΡΙΑ OLD FASHIONED ΑΙΠΛΟ			
ΠΑΤΑ ΙΟΝΙΑ ΧΟΝΤΡΟ 22 CM						ΠΟΤΗΡΙΑ OLD FASHIONED BAUSCHER			
ΠΑΤΑ ΙΟΝΙΑ ΧΟΝΤΡΟ 20 CM						ΣΩΛΗΝΕΣ			
ΠΑΤΑ ΙΟΝΙΑ ΧΟΝΤΡΟ ΨΩΜΠΟΥ						ΣΦΗΝΑΓΓΙΑ			
						ΛΙΣΕΡ			
						ΚΟΝΙΑΚ			
						ΜΠΟΛΛΑΚΙΑ ΚΟΜΠΟΣΤΑΣ			

ΚΑΡΑΦΕΣ ΓΥΑΛΙΝΕΣ						ΠΙΑΤΕΛΛΕΣ ΟΒΑΛ
ΣΤΑΧΤΟΔΟΧΕΙΑ						ΠΙΑΤΕΛΛΕΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ
PUNCH BOWLS (ΚΟΥΤΑΛΕΣ)						ΔΙΣΚΟΙ ΠΑΡΑΛΛ/ΜΟΙ 48 X 37
ΑΛΑΤΟΪΠΠΕΡΑ (ΖΕΥΓΑΡΙΑ)						ΔΙΣΚΟΙ ΠΑΡΑΛΛ/ΜΟΙ 40 X 30
ΜΑΧΑΙΡΟΠΗΡΟΥΝΑ (ΚΑΛΑ - ΑΠΛΑ)						ΔΙΣΚΟΙ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ 37 X 26
ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ						ΔΙΣΚΟΙ ΣΕΡΒ/ΤΟΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΙ Φ 27
ΠΗΡΟΥΝΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ						ΨΩΜΙΕΡΕΣ ΠΑΡΑΛΛΗΛΟΓΡΑΜΜΕΣ
ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΨΑΡΙΟΥ						ΨΩΜΙΕΡΕΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ
ΠΗΡΟΥΝΙΑ ΨΑΡΙΟΥ						ΧΑΒΙΑΡΙΕΡΕΣ
ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΦΡΟΥΤΟΥ						ΠΙΑΤΑΚΙΑ ΨΩΜΠΟΥ
ΠΗΡΟΥΝΙΑ ΦΡΟΥΤΟΥ						PUNCH BOWLS - ΚΟΥΤΑΛΕΣ
ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΚΟΜΠΟΣΤΑΣ						ΣΑΜΠΑΝΙΕΡΕΣ ΜΕΓΑΛΕΣ
ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΚΑΦΕ						ΣΑΜΠΑΝΙΕΡΕΣ ΜΙΚΡΕΣ
ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΨΩΜΠΟΥ						ΚΑΝΑΤΕΣ ΝΕΡΟΥ
ΚΟΥΤΑΛΟΠΗΡΟΥΝΑ ΣΕΡΒΙΣ						ΣΕΤ ΤΣΑΓΠΟΥ
						DIP BOWLS
						STANDS ΑΡΙΘΜΩΝ
						CAKE STANDS
ΤΡΟΧΗΛΑΤΟΣ ΘΕΡΜΟΘ/ΟΣ ΜΕΓΑΛΟΣ						ΣΠΑΤΟΥΛΑ ΜΕΣΗ ΓΛΥΚΟΥ
ΤΡΟΧΗΛΑΤΟΣ ΘΕΡΜΟΘ/ΟΣ ΜΙΚΡΟΣ						ΜΑΧΑΙΡΙ ΤΟΥΡΤΑΣ
ΤΡΟΧΗΛΑΤΟΣ ΘΕΡΜΟΘ/ΟΣ ΓΙΑ ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΟ						
ΤΡΟΧΗΛΑΤΗ ΠΑΓΟΘΗΚΗ SABRO						
COOLERS						
ΚΑΤΑΨΥΚΤΗΣ (ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ)						
ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ						ΣΑΜΠΑΝΙΕΡΕΣ ΑΠΛΕΣ
ΚΑΦΕΤΕΡΕΣ RUBBERMADE						ΛΑΒΙΔΕΣ ΓΙΑ ΠΙΑΤΑΚΙΑ
ΘΕΡΜΟΣ SABRO ΓΙΑ ΚΑΦΕ (ΜΕ ΒΡΥΣΗ)						ΑΝΟΞΕΤΗΡΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ
ΔΙΣΚΟΙ ΒΥΛΙΝΟΙ ΜΕΓΑΛΟΙ						ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ ΒΑΡ
ΔΙΣΚΟΙ ΒΥΛΙΝΟΙ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΙ						ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΠΑΓΟΤΟΥ

	ΛΙΝΑ							
ΚΑΛΘΑΚΙΑ ΜΙΚΡΑ	ΤΡΑΠΕΖΟΜΑΝΤΗΛΑ ΜΑΚΡΙΑ 2 Μ.							
ΒΑΡΕΛΙΑ ΠΛΑΣΤΙΚΑ	ΤΡΑΠΕΖΟΜΑΝΤΗΛΑ ΜΑΚΡΙΑ 3 Μ.							
ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΣΚΟΥΠΙΔΙΩΝ	ΤΡΑΠΕΖΟΜΑΝΤΗΛΑ ΜΑΚΡΙΑ 4 Μ.							
ΟΔΟΝΤΟΓΛΥΦΙΔΕΣ	ΤΡΑΠΕΖΟΜΑΝΤΗΛΑ ΜΑΚΡΙΑ 5 Μ.							
ΧΑΡΤΟΠΙΣΤΕΤΕΣ ΛΙΝΕΤΕΣ	ΤΡΑΠΕΖΟΜΑΝΤΗΛΑ ΜΑΚΡΙΑ 6 Μ.							
ΧΑΡΤΟΠΙΣΤΕΤΕΣ ΑΙΛΕΣ	ΤΡΑΠΕΖΟΜΑΝΤΗΛΑ ΜΑΚΡΙΑ 8 Μ.							
ΜΠΑΛΑΝΤΕΖΑ	ΠΙΣΤΕΣ							
ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ	ΡΟΤΟΝΤΕΣ ΛΙΝΕΣ ΜΕΓΑΛΕΣ							
ΜΕΜΒΡΑΝΕΣ ΔΙΑΦΑΝΕΙΣ	ΡΟΤΟΝΤΕΣ ΑΝΘΡΑΚΙ ΜΕΓΑΛΕΣ							
ΠΙΝΕΖΕΣ	ΡΟΤΟΝΤΕΣ ΜΙΚΡΕΣ							
ΚΑΡΦΙΤΣΕΣ	ΡΟΤΟΝΤΕΣ ΚΙΤΡΙΝΕΣ							
ΓΚΑΡΝΤΑΡΟΜΠΕΣ SET	ΡΟΤΟΝΤΕΣ ΓΑΛΛΑΖΙΕΣ							
ΚΡΕΜΑΣΤΡΕΣ								
	ΝΑΠΕΡΟΝ ΛΕΥΚΑ							
	ΝΑΠΕΡΟΝ ΚΙΤΡΙΝΑ							
	ΝΑΠΕΡΟΝ ΓΑΛΑΖΙΑ							
	ΝΑΠΕΡΟΝ ΡΟΖ							
	ΠΕΤΣΕΤΕΣ ΛΕΥΚΕΣ							
	ΠΕΤΣΕΤΕΣ ΚΙΤΡΙΝΕΣ							
	ΠΕΤΣΕΤΕΣ ΓΑΛΛΑΖΙΕΣ							
	ΜΟΛΟΤΟΝ 1,50 Μ.							
	ΤΕΝΤΕΣ ΓΙΑ ΚΑΡΟΤΕΙ ΠΑΙΣΤΟΥ							
	ΣΤΟΛΕΣ ΜΑΓΙΒΡΟΝ ΠΛΗΡΕΣ ΣΕΤ							
	ΠΟΤΗΡΟΠΑΝΑ							
	ΔΙΣΚΟΠΑΝΑ							
	ΠΕΤΣΕΤΕΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ							
	ΣΕΝΤΟΝΙΑ							

ΣΕΙΟΥΛΕΣ

ΛΕΜΟΝΙΑ+ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ

ΠΕΤΣΕΤΕΣ ΣΕΡΒΙΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΟΣ	ΕΠΙΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΟΣ	ΕΠΙΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΟΣ	ΕΠΙΣ
ΡΕΣΣΟ ΟΡΘΟΓ. ΑΝΟΘΕΙΔΩΤΟ			ΚΑΛΑΘΙΑ ΦΡΟΥΤΟΥ			ΚΑΛΑΘΙΑ ΜΕ ΓΥΑΛΙ		
ΡΕΣΣΟ ΟΡΘΟΓ. ΜΠΡΟΥΤΖΙΝΑ			ΕΥΛΟ ΣΧΑΤΣΕΑΥΒΡΙΑΝΔ			LAZY SUZY		
ΡΕΣΣΟ ΜΙΚΡΑ. ΣΤΡΟΓ.			ΕΥΛΟ ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΟΥ			ΟΣΤΡΑΚΑ		
ΡΕΣΣΟ ΜΕΓ. ΣΤΡΟΓ.			ΛΑΔΙ			ΤΣΙΜΠΙΔΕΣ		
ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑ			ΓΚΑΖΙΕΡΑ ΚΡΕΠΕΣ			ΣΚΟΥΠΕ ΠΙΑ ΚΥΔΩΝΙΑ		
ΓΚΑΣΤΡΟΝΟΡΜ. 1 X 1 X 6			ΓΚΑΖΙΕΡΑ ΜΟΝΗ			ΦΡΙΓΟΥΡΕΣ		
ΓΚΑΣΤΡΟΝΟΡΜ. 1 X 1 X 10			ΚΛΕΙΔΙ ΚΑΙ ΦΛΑΤΖΕΣ			WOK		
ΓΚΑΣΤΡΟΝΟΡΜ. 1 X 2 X 10			ΜΠΟΥΚΑΛΕΣ			ΤΗΓΑΝΙΑ		
ΓΚΑΣΤΡΟΝΟΡΜ ΣΤΡΟΓ. ΜΙΚΡ			ΝΤΟΝΕΡΙΕΡΑ ΓΚΑΖΙΟΥ			ΚΑΖΑΝΙ ΜΠΡΟΥΤΖΙΝΟ		
ΓΚΑΣΤΡΟΝΟΡΜ ΣΤΡΟΓ. ΜΕΓ.			ΝΤΟΝΕΡΙΕΡΑ ΜΙΚΡ. ΗΛΕΚ.			ΟΔΟΝΤΟΓΛΥΦΙΔΕΣ		
ΕΣΩΘΕΡΜ. COOLER ΦΑΓΗΤ.			ΛΑΜΑΡΙΝΕΣ ΜΕΓΑΛΕΣ			ΚΑΛΑΜΑΚΙΑ ΠΙΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ		
COOLER ΜΕ ΠΑΓΟ			ΦΤΥΑΡΑΚΙΑ ΓΥΡΟΥ			ΡΟΛΟΪ ΧΑΡΤΙ ΚΟΥΖΙΝΑΣ		
ΠΑΤΑ ΑΣΗΜ. ΠΑΡΑΛ.			ΤΙΜΟΝΙΑ ΓΥΡΟΥ			ΣΕΛΟΦΑΝ		
ΠΑΤΑ ΑΣΗΜ. ΠΑΡΑΛ. ΧΕΡΙ			ΜΠΑΛΑΝΤΕΖΕΣ			ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ		
ΠΑΤΑ ΟΒΑΛ 43 X 50			ΣΤΑΥΡΟ					
ΠΑΤΑ ΟΓ.Λ. 35 X 49			ΨΗΤΑΡΙΕΣ			ΚΑΤΑΨΥΚΤΗΣ		
ΠΑΤΑ ΣΤΡΟΓ. Φ.42			ΚΑΡΒΟΥΝΑ					
ΠΑΤΑ ΣΤΡΟΓ. Φ.65			ΨΑΡΟΣΧΑΡΕΣ			ΠΥΡΟΣΒΕΣΤΗΡΑΣ		
ΨΑΡΟΠΙΑΤΕΛΛΕΣ ΚΟΙΝΕΣ			ΤΡΑΠΕΖΙ ΔΕΞ. Μ1.80					
ΨΑΡΟΠΙΑΤΕΛΛΕΣ ΕΠΑΡΓ.			ΤΡΑΠΕΖΙ ΔΕΞ. Μ2.00			ΠΕΤΣΕΤΕΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ		
ΚΕΙΚ ΣΤΑΝΤΣ			ΡΟΤΟΝΤΑ Μ1.50			ΠΕΤΣΕΤΕΣ ΛΙΝΕΣ ΛΕΥΚΕΣ		
ΠΑΤ. ΟΒΑΛ ΚΟΙΝΕΣ			ΡΟΤΟΝΤΑ Μ1.20			ΣΤΙΟΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΟΝ		
ΒΑΣΗ ΠΥΡΕΧ ΜΕ ΧΕΡΙ			ΦΟΥΡΝΑΚΙ RIEBER			ΣΕΝΤΟΝΙΑ		
ΒΑΣΗ ΠΥΡΕΧ ΑΜΕΡΙΚ.			ΦΟΥΡΝΑΚΙ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ			ΝΑΠΕΡΟΝ		
ΒΑΣΗ ΠΥΡΕΧ ΜΕ ΚΕΡΙ			ΓΟΥΡΟΥΝΙΕΡΑ			ΜΕΤΡΑ		
ΧΑΒΙΑΡΙΕΡΕΣ ΑΣΗΜ.			ΚΑΡΟΤΣΙ ΠΑΓΩΤΟΥ			ΡΟΤΟΝΤΕΣ Μ1.50		
ΣΑΛΑΤΣ. ΑΣΗΜ.			ΣΚΟΥΠΕ ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΟ			ΡΟΤΟΝΤΕΣ Μ1.20		
ΣΑΛΑΤΣ. ΑΝΟΘΕΙΔΩΤΕΣ			ΠΥΡΕΣ					
ΣΑΛΑΤΣ. ΠΟΡΣΕΛΑΝΗ			ΜΠΟΛ ΣΑΛΑΤΑΣ					
ΚΑΛΑΘΙΑ ΨΩΜΙΟΥ ΕΠΑΡΓ.			ΜΠΟΛ ΓΙΑ DIPS					
ΚΑΛΑΘΙΑ ΨΩΜΙΟΥ ΨΑΘΙΝΑ			ΠΛΑΒΙ ΓΚΛΑΣ					

Valid from January 1st to August 31st, 1997 / Οι τιμές ισχύουν μέχρι 31 Αυγούστου 1997

MEETING ROOMS RENTALS / ΕΝΟΙΚΙΑ ΑΙΘΟΥΣΩΝ

	<i>Meetings & Conferences</i>		<i>Shows/ Presentations</i>
	<i>Half day</i>	<i>All day</i>	
<i>OLYMPIA A'</i>	<i>220.000</i>	<i>350.000</i>	<i>450.000</i>
<i>OLYMPIA B'</i>	<i>220.000</i>	<i>350.000</i>	<i>450.000</i>
<i>OLYMPIA (A'+B')</i>	<i>500.000</i>	<i>650.000</i>	<i>900.000</i>
<i>OLYMPIA + Foyer</i>	<i> </i>	<i> </i>	<i>1.800.000</i>
<i>VERGINA</i>	<i>280.000</i>	<i>390.000</i>	<i>500.000</i>
<i>ILISSOS</i>	<i>390.000</i>	<i>550.000</i>	<i>720.000</i>
<i>MACEDONIA A'</i>	<i>190.000</i>	<i>280.000</i>	<i>400.000</i>
<i>MACEDONIA B'</i>	<i>190.000</i>	<i>280.000</i>	<i>400.000</i>
<i>MACEDONIA (A'+B')</i>	<i>380.000</i>	<i>530.000</i>	<i>780.000</i>
<i>EDESSA</i>	<i>50.000</i>	<i>70.000</i>	<i> </i>
<i>NAOUSSA</i>	<i>50.000</i>	<i>70.000</i>	<i> </i>
<i>KOZANI</i>	<i>50.000</i>	<i>70.000</i>	<i> </i>
<i>MACEDONIA +Foyer</i>	<i> </i>	<i> </i>	<i>1.800.000</i>
<i>PELLA</i>	<i>120.000</i>	<i>180.000</i>	<i>230.000</i>
<i>MYCENAE</i>	<i>170.000</i>	<i>220.000</i>	<i>330.000</i>
<i>PELLA + MYCENAE</i>	<i>280.000</i>	<i>390.000</i>	<i>550.000</i>
<i>HORIZON</i>	<i>200.000</i>	<i>330.000</i>	<i>440.000</i>
<i>ATHENS VIEW</i>	<i>220.000</i>	<i>380.000</i>	<i>490.000</i>
<i>EMERALD</i>	<i>200.000</i>	<i>280.000</i>	<i> </i>
<i>FLORINA</i>	<i>60.000</i>	<i>90.000</i>	<i> </i>



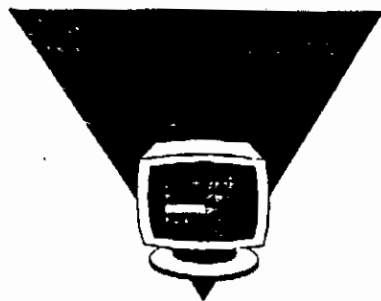


A.V. EQUIPEMENT RENTAL PRICES

ΕΝΟΙΚΙΑ ΟΠΤΙΚΟΑΚΟΥΣΤΙΚΩΝ ΜΕΣΩΝ

• SLIDE PROJECTOR WITH REMOTE CONTROL	15.500	Drs / day
• OVERHEAD PROJECTOR	15.500	Drs / day
• OVERHEAD PROJECTOR 400 WATTS	25.000	Drs / day
• LASER POINTER	6.500	Drs / day
• SCREEN 1,80 X 1,80	9.000	Drs / day
• SCREEN 2,00 X 2,00	12.000	Drs / day
• VIDEO VHS PAL	12.500	Drs / day
• VIDEO VHS MULTI SYSTEM	22.500	Drs / day
• TV MONITOR 21"	12.500	Drs / day
• TV MONITOR 28"	17.000	Drs / day
• TV MONITOR 46" MATCHLINE 100 HZ	47.500	Drs / day
• SVGA - LCD PANEL	85.000	Drs / day
• DATA VIDEO PROJECTOR PROSCREEN (Res. 640 x 480 True Colours)	100.000	Drs / day
• VIDEOWALL 100 HZ 2 X 2	370.000	Drs / day
• VIDEOWALL 100 HZ 3 X 3	495.000	Drs / day
• VIDEO RECORDING VHS/ΒΙΝΤΕΟΣΚΟΠΗΣΗ VHS	70.000	Drs / day
• CORDLESS/LAPEL MICROPHONE / ΜΙΚ/ΝΟ ΑΣΥΡΜΑΤΟ ΠΕΤΟΥ ή ΧΕΙΡΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΦΩΝΙΚΟ - ΜΕΓΑΦΩΝΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ (ΕΩΣ 100 ΑΤΟΜΑ)	120.000	Drs / day
• TAPE RECORDING / ΜΑΓΝΗΤΟΦΩΝΗΣΗ	21.000	Drs / day
• TECHNICIAN (8 HRS) / ΤΕΧΝΙΚΟΣ (8 ΩΡΕΣ)	28.000	Drs / day
• SIMULTANEOUS TRANSLATION / ΜΕΤΑΦΡΑΣΤΙΚΟ	Upon Request / κατόπιν συνεννόησης	

**** Prices include technician / Οι τιμές περιλαμβάνουν τεχνικό**



Valid from 26/01/98

Prices include all taxes / Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α 18%

Valid from January 1st to August 31st, 1997 / Οι τιμές ισχύουν μέχρι 31 Αυγούστου 1997

A. V. EQUIPEMENT RENTAL PRICES

ΕΝΟΙΚΙΑ ΟΠΤΙΚΟΑΚΟΥΣΤΙΚΩΝ ΜΕΣΩΝ

SLIDE PROJECTOR WITH REMOTE CONTROL	20.000	drs day	
OVERHEAD PROJECTOR	15.000	drs day	
OVERHEAD PROJECTOR 570 WATTS/7000 LUMMEN	24.000	drs day	
LASER POINTER	6.000	drs day	
SCREEN 1,80X1,80	8.000	drs day	
SCREEN 2,00X2,00	9.500	drs day	
VIDEO VHS PAL	12.000	drs day	
VIDEO VHS MULTI SYSTEM	12.000	drs day	
TV MONITOR 25"	12.000	drs day	
TV MONITOR 28"	16.500	drs day	
TV MONITOR 46" MATCHLINE 100HZ	47.500	drs day	
VIDEO PROJECTOR LC2000	150.000	drs day	**
DATA VIDEO PROJECTOR PROSCREEN (Res 640x480 True Colours)	180.000	drs day	**
DATA DISPLAY LCD (Overhead Projector included)	70.000	drs day	
VIDIWALL 100HZ 2X2	350.000	drs day	**
VIDIWALL 100HZ 3X3	470.000	drs day	**
VIDEO RECORDING VHS / ΒΙΝΤΕΟΣΚΟΠΗΣΗ VHS	95.000	drs day	**
CORDLESS/LAPEL MICROPHONE / ΜΙΚ/ΝΟ ΑΣΥΡΜΑΤΟ Η ΠΙΕΤΟΥ	110.000	drs day	
TAPE RECORDING / ΜΑΓΝΗΤΟΦΩΝΗΣΗ	20.000	drs day	
TECHNICIAN (8 HRS) / ΤΕΧΝΙΚΟΣ (8 ΩΡΕΣ)	24.000	drs day	

SIMULTANEOUS TRANSLATION / ΜΕΤΑΦΡΑΣΤΙΚΟ *Special arrangement / Κατόνιν συνενόησης*

** Prices include technician / Οι τιμές περιλαμβάνουν τεχνικό

Prices include all taxes / Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ 18%



Α ΜΑΧΑΙΡΟ-ΠΗΡΟΥΝΑ ΣΤΟ ΜΠΑΡ

αι τόσο αναγκαία - όσο η
στο γάμο

αι το πιο μεγάλο μπαρ είναι άχρηστο
ς κάποια αναγκαία εργαλεία. Τόσο ανα-
αι, όσο το τηγάνι και η κατσαρόλα στην
ίνα. Τα πιο κάτω εργαλεία είναι μέρος
παιχνιδιού που λέγεται μπαρ:

ερ: Το πιο πρακτικό είναι το μεταλλικό,
χωρίζεται σε δύο μέρη, με ενσωματωμέ-
ουρωτήρι και το καπάκι του μπορεί να
ριμεύσει και σαν μεζούρα.

ρωτήρι: Μεταλλικό με συρμάτινο σπιδράλ
στόμιο, για να αποφεύγετε το πιτσιλι-
χρησιμεύει στο σώωμα των κοκτέιλ
παρασκευάζονται με ανακάτωμα.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Σέικερ και σουρωτήρι επάρ-
η ή αργυρά απαγορεύονται, γιατί μαυρί-
και αλλοιώνουν τη γεύση των ποτών.
τάλι ανάμιξης: Μακρύ κουτάλι, μήκους
χιλ., με στριφτό χέρι για να μη γλι-
δαι.

είο ανάμιξης: Γυάλινο δοχείο 84cl. στο
ίο ετοιμάζονται όλα τα ποτά, που δεν
τρέπεται να χτυπηθούν. Εδώ συνιστούμε
ψηλό ποτήρι με λεπτό λαιμό, ώστε όταν
θίρουμε να μένουν τα παγάκια στο ποτή-
Χρήσιμο είναι επίσης το ποτήρι να έχει
ι, για να μη μεταφέρεται η θερμότητα
το σώμα μας στο ποτό.

ζούρα: Το γνωστό Jigger χωρητικότητας
απαραίτητο για τη μέτρηση των ποσο-



Ετοιμάζοντας ένα ποτό για μια γυναίκα, επιχειρείτε μια από τις
δυσχεαιότερες προσεγγίσεις. Φρ. Σινάτρα - Ρ. Κέγουορθ, 1957.

τήτων.

Μπλέντερ: Το πιο ακριβό σκεύος του μπαρ,
απαραίτητο για την παρασκευή εξωτικών
κοκτέιλ, κοκτέιλ φρούτων ή ακόμη και για
τον θρυμματισμό του πάγου. εκτός κι αν
διάθετε ειδικό μηχάνημα.

Ανοιχτήρια: Δύο, το ένα με το σύγχρονο
σύστημα που περιστρέφεται (και με μαχαί-
ρι) και ένα κλασικό με πολύ σκληρή λάβη.
Εκχυμωτής ή λεμονοσίφτης.

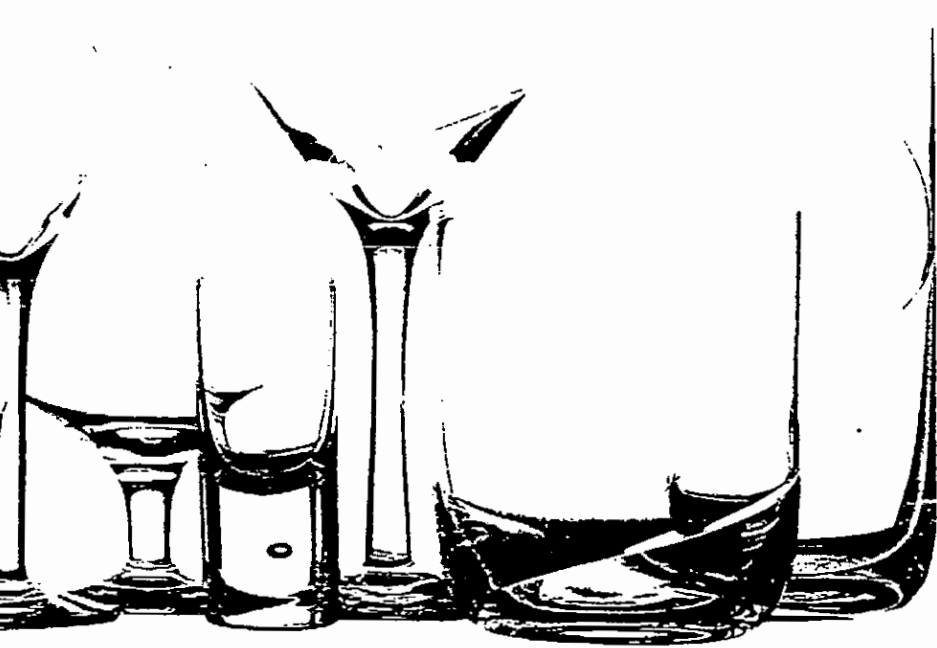
Εύλινη τάβλα: Για το κόψιμο των φρούτων.
Μικρό κοφτερό μαχαίρι.

Διάφορα μικροαξεσουάρ: Μπαστουνάκια για
το στόλισμα ή για να βάζουμε στα ποτήρια
ελιές ή καλαμάκια, μικρά κουταλάκια - ανα-
δευτήρες, τρίφτης μοσχοκάρυδου κ.λπ. κά-
νουν το μπαρ... τέλειο.

Σημαντικό μέρος του μπαρ αποτελούν

και τα ποτήρια. Μην ξεχνάτε ότι το είδος
τους συμπληρώνει, ομορφαίνει και εξηγη-
ρεται το περιεχόμενό τους. Θα πρέπει λοι-
πόν, να εξοπλιστείτε τουλάχιστον με επτά
τύπους ποτηριών:

- για ουίσκι - τα ολντ φάσιον, = 23-28 cl
 - για κονιάκ, μπράντι - τα μπράντι μπαλούν
 - για λονγκ ντρινκς - τα τύπου τάμπλερ = 45 cl
 - για μύρα και εξωτικά κοκτέιλ - τα τύποι
 - χόφμαν ή πίλανερ ή χάιμπολ = 30 cl
 - για σέρι, μαρτινί, κοκτέιλ - ποτήρια = 10 cl
 - για κρασί - τα τύπου μπιστρό = 23 cl για
 - κόκκινο, = 17 cl για άσπρο
 - για αφηνόκια και λικέρ - ποτήρια = 8,5 cl
- Μην πανικοβάλλεστε, δεν είναι απαραίτητ
όλα απ' την αρχή. Η φαντασία σας θα σας
βοηθήσει στο ξεκίνημα να αντικαταστήσετε
όσα σας λείπουν.



ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΕΞΕΤΕ

- Μην παζετε τον μαθητευόμενο μάγο, αγορά-
στε ένα καλό βιβλίο για κοκτέιλ και μετά αρχίστε
τους πειραματισμούς, η ισορροπία των γεύσεων
είναι τέχνη.
- Μην ενδίδετε στον πειρασμό του πολύπλοκου,
όσο περισσότερα ποτά και χυμοί, λικέρ και σιρό-
πια, τόσο περισσότερο κεραιδώνεται η γεύση.
- Μην ανακατεύετε ομοειδή ποτά, το αποτέλε-
σμα είναι περίπου ίσο με το αποτέλεσμα της
νοθείας.
- Κρατάτε τα σκεύη σας πεντακάθαρα
- Αφήστε τη φαντασία σας να δουλέψει ελεύθε-
ρη στη διακόσμηση των κοκτέιλ, το μάτι πρέπει
να ευχαριστείται όσο και το λαρύγγι.
- Τέλος μην ξεχνάτε ότι το οινόπνευμα αφυδα-
τώνει, έτσι μετά από μια θραδιά πειραματισμών,
πιείτε τουλάχιστον 120 cl νερό ή δυο ποτήρια
νερό με μια ασπρίνη ή δυο κουταλιές σόδα.
Προληπτικά το ελαιόλαδο και το γάλα βοηθούν
πραγματικά.

παρ και ελλιπής ή λαθος εξοπλισμός. Η κοκτέιλ και τα λονγκ ντρινκς είναι η και κερδίζουν συνεχώς έδαφος. Αλλά προχωρήσουμε στις ποσότητες και τα υγρά ποτών ή ακόμη και στην τεχνη της ξής τους, πρέπει να μιλήσουμε και για ακόμη σημαντικό: τα παγάκια. Φροντίστε πάντα να υπάρχουν πολλά παγάκια στο μπαρ - είτε σε σακούλα είτε σε παγοθήκες ποία να είναι έτοιμα (ποτέ λειωμένα) παγοθρίσμο. Όποιος δεν έχει πολλά και παγάκια στο ψυγείο του, μπορεί να με τους καλεσμένους του μπιρίμπα, να πει ανέκδοτα και ιστορίες ή ακόμη εξασκήσει το ερωτικό του ταμπερ. Όμως, σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να πιήσει στα χέρια του το σέικερ. Η κοκτέιλ χωρίς παγάκια αξίζουν όσο ολιγαίρος καφές.

Όταν αγοράσετε τα εργαλεία, με τα οποία κερδίζετε το μπαρ σας υπάρχει επιπλέον ακόμη, που θα πρέπει πάντα να έχετε: τα χειρότερα πράγματα στην παλαιά ιστορία έκαναν πάντα άνθρωποι είς, ενώ αντίθετα όλα τα ωραία, από την τίνι ως την Τζαζ, έγιναν από ανθρώπων τους «αηδίαζε» το σκέτο νερακι, λάμβαναν ιδιαίτερα την οσμή και τη γεύση ενός ποτού. Μ' αυτό το σκεπτικό ξεκινήστε...

Όταν αγοράσετε το μπαρ, για την ακρίβεια μάλιστα όχι μόνο αλλά στο ψυγείο, χρειάζονται ακόλουθα ψυκτικά ή σωστότερα τα ποτά που πίνουν έχουν αλκοόλ: όπως είναι η σόδα, οι χυμοί και οι χυμοί. Βέβαια, ο σέικερ δεν χρειάζεται Μπλάντι Μέρι ίσως δεν χρειάζεται και το ντοματοχυμό, αλλά το είδος αυτό του είναι απαραίτητο στο μικρό μπαρ

Όταν αγοράσετε λοιπόν Φερνέ Μπράνκα και Κουρασάο, αγοράστε και κάποιον λικέρ, όπως ο Τζιν, Μπράντι ή Μαρασκινο ή Βερύκοκ, ή Μέντας ή Ντραμπούι ή Κουρασάο αρχίζει να γίνεται πιο τέλει. Ο σέικερ πρέπει να αναμιχθεί με ποτά που πίνουν ότι πρέπει οπωσδήποτε να τηρείται καλά τις αναλογίες και φυσικά τα είδη των ποτών σύμφωνα με τις συνταγές. Η διαστάστε ακόμη να εξοπλίσετε το μπαρ με ένα - δυο καλά θιθλία συντακτικώς.

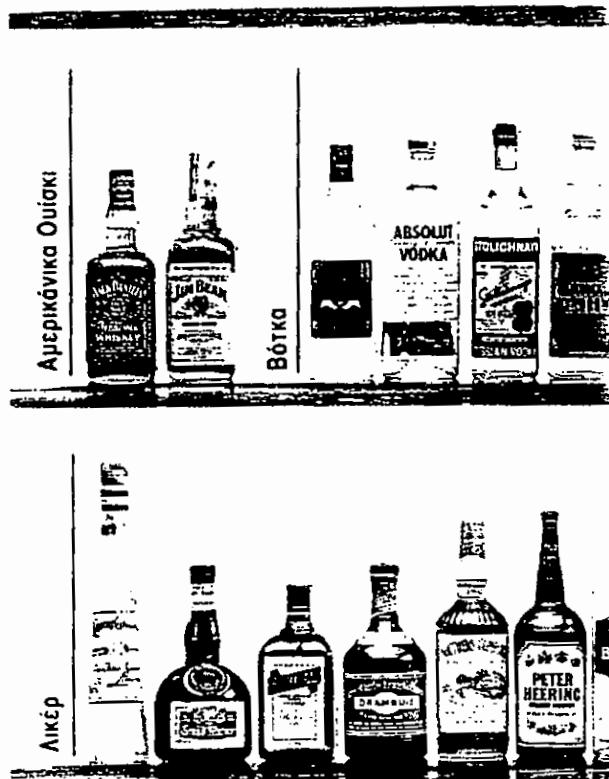
Όταν αγοράσετε το μπαρ, για την ακρίβεια μάλιστα όχι μόνο αλλά στο ψυγείο, χρειάζονται ακόλουθα ψυκτικά ή σωστότερα τα ποτά που πίνουν έχουν αλκοόλ: όπως είναι η σόδα, οι χυμοί και οι χυμοί. Βέβαια, ο σέικερ δεν χρειάζεται Μπλάντι Μέρι ίσως δεν χρειάζεται και το ντοματοχυμό, αλλά το είδος αυτό του είναι απαραίτητο στο μικρό μπαρ

Όταν αγοράσετε λοιπόν Φερνέ Μπράνκα και Κουρασάο, αγοράστε και κάποιον λικέρ, όπως ο Τζιν, Μπράντι ή Μαρασκινο ή Βερύκοκ, ή Μέντας ή Ντραμπούι ή Κουρασάο αρχίζει να γίνεται πιο τέλει. Ο σέικερ πρέπει να αναμιχθεί με ποτά που πίνουν ότι πρέπει οπωσδήποτε να τηρείται καλά τις αναλογίες και φυσικά τα είδη των ποτών σύμφωνα με τις συνταγές. Η διαστάστε ακόμη να εξοπλίσετε το μπαρ με ένα - δυο καλά θιθλία συντακτικώς.

Όταν αγοράσετε λοιπόν Φερνέ Μπράνκα και Κουρασάο, αγοράστε και κάποιον λικέρ, όπως ο Τζιν, Μπράντι ή Μαρασκινο ή Βερύκοκ, ή Μέντας ή Ντραμπούι ή Κουρασάο αρχίζει να γίνεται πιο τέλει. Ο σέικερ πρέπει να αναμιχθεί με ποτά που πίνουν ότι πρέπει οπωσδήποτε να τηρείται καλά τις αναλογίες και φυσικά τα είδη των ποτών σύμφωνα με τις συνταγές. Η διαστάστε ακόμη να εξοπλίσετε το μπαρ με ένα - δυο καλά θιθλία συντακτικώς.

Η ΛΙΣΤΑ ΤΟΥ ΜΠΑΡ

Αποφασίζοντας να οργανώσετε το μπαρ στο σπίτι σας, θυμηθείτε τούτο: άλλο το σωστό μπαρ κι άλλο η κάβα. Δεν είναι αλήθεια να αγοράσετε όλα τα είδη ποτών, και αν το «λέει» η τσέπη σας. Η λίστα ακολουθεί, περιέχει όλα τα αναγκαία ποτά του εξοπλισμού του μπαρ.



Βερμούτ.

Με Καλθαντός μπορούμε να αναμιχούμε σαμπάνια, Κουρασάο, χυμούς, Τζιν, λικέρ, Πορτό και σιρόπι φρούτου.

Με Κονιάκ ή Μπράντι μπορούμε να αναμιχούμε Σαμπάνια, Κουαντρό, Γκραν Μαρνιέ, Κρέμα Μέντας, χυμούς, λικέρ, Σέρι και Βερμούτ.

Με Κουαντρό: Κονιάκ, Κουρασάο, Χυμούς, Τζιν, Περνό, Ρούμι, Βερμούτ και Ουίσκι.

Με Τζιν: Καμπάρι, Κουαντρό, Γκραν Μαρνιέ, χυμούς, λεμονάδα, λικέρ, Πορτό, Ρούμι, Σέρι, σιρόπι φρούτου και Βερμούτ.

Με Περνό ή Ούζο: Κουαντρό, χυμούς, σιρόπι φρούτου και Βερμούτ.

Με Ρούμι: όλα τα αναψυκτικά - χωνευτικά μικρά ποτά από αποστάγματα φρούτων - όπως επίσης και Τζιν, Ουίσκι ή Βότκα.

Με Βότκα: Κουρασάο, χυμούς, λεμονάδα, λικέρ, ρούμι και Βερμούτ.

Δυο λεμόνια, δυο πορτοκάλια και... μπανάνες πρέπει να υπάρχουν πάντα στο μπαρ, αλλά ακόμη κι αν δεν χρησιμοποιηθούν εκεί, πάντα μπορούμε να φτιάξουμε μια εύγευστη φρουτοσαλάτα, περιεκτική σε βιταμίνες και να την περιχύσουμε με Γκραν Μαρνιέ.

ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ

Σορτ Ντρινκ: κοκτέιλ απο οινόπνευματώδη παγωμένο συνήθως, σε μικρό ποτήρι

Λονγκ Ντρινκ: μεγάλο ποτήρι, πάγος, σόδα, χυμός

Ον δι ροκς: παρασκευή κατευθείαν στο ποτήρι με τα παγάκια

Στρέιτ απ: χωρίς πάγο

Απεριτίφ: ποτό ορεκτικό, προ του γεύματος

Κορντιάλ: δυνατό ποτό τύπου μπράντι ή λικέρ για μετά το φαγητό

Ντιζεστίφ, ή πους καφέ: για μετά το δείπνο, χωνευτικό

Κόλινς: λονγκ ντρινκ με βάση αποσταγμένο ποτό, λεμόνι συνήθως με σόδα

Πάντς: χυμός λεμονιού, ζάχαρη, ένα ή περισσότερα ποτά, παγωμένο ή καυτό, περιέχει συχνά φρούτα

Εγκ νογκ: τσίπουρο ή άλλο ποτό με γάλα, αυγά και μωσχοκάρυδο

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ CATERING

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Τα συστήματα παραγωγής και συντήρησης τροφίμων, όπως η ψύξη, η κατάψυξη και η συσκευασία σε κενό αέρος, χρησιμοποιούνται στο catering προκειμένου να αυξηθεί η παραγωγικότητα και η αποτελεσματικότητα. Αλλαγές έχουν γίνει προκειμένου να αυξηθεί η χρησιμότητα του εξοπλισμού και να διατηρηθούν υψηλά τα επίπεδα της απόδοσής του.

Τα προβλήματα της βιομηχανίας του catering έχουν ως εξής:

- Προσωπικό
 - αποθαρρυντικές συνθήκες εργασίας
 - μειωμένα προσόντα
 - κινητικότητα εργασίας
- Φαγητό
 - υψηλό κόστος
 - απώλειες
- Εξοπλισμός
 - υψηλό κόστος αντικατάστασης και συντήρησης
 - χρησιμοποιείται λιγότερο απ' όσο θα έπρεπε
- Ενέργεια
 - υψηλού κόστους και παλιάς τεχνολογίας μηχανήματα
 - παροχές
- Επιπρόσθετα
 - άνοδος μισθών
 - πληρωμές ασφαλίσεων
- Χώρος
 - τα περισσότερα μηχανήματα και εξοπλισμός είναι πολύ μεγάλα σε σχέση με το χώρο
 - ο χώρος είναι πολύ δαπανηρός

Η λύση για αυτά τα προβλήματα έρχεται με τη μορφή της συγκέντρωσης του προϊόντος, χρησιμοποιώντας εξειδικευμένο προσωπικό ικανό να προετοιμάσει και να μαγειρέψει σε ποσότητες και μετά να διανείμει στις κουζίνες που συνθέτουν το προϊόν, οι οποίες είναι μικρότερες σε μέγεθος και απασχολούν ημι-ειδικευμένο και ανειδίκευτο προσωπικό.

ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (HACCP)

Δημιουργημένο στην Αμερική στα μέσα του 1970 το HACCP χρησιμοποιείται ήδη σε μεγάλη έκταση στην παρασκευή φαγητού. Το HACCP είναι μία διαδικασία η οποία εξετάζει κάθε στάδιο την διαδικασία παρασκευής φαγητού και όπου παρουσιάζονται τρωτά σημεία πιθανής μόλυνσης δίνεται ιδιαίτερη προσοχή σε αυτά. Έτσι, με τη διαδικασία αυτή το τρόφιμο εξετάζεται και παρακολουθείται από τη στιγμή της αγοράς του έως τη στιγμή της κατανάλωσής του.

Για κάθε έναν που ενδιαφέρεται να το αποκτήσει, πρέπει να έχει:

- ένα διάγραμμα της ροής του προϊόντος κατά την διαδικασία παρασκευής .
- λεπτομέρειες για το προϊόν οπότε, οποιαδήποτε ειδικά χαρακτηριστικά του θα μπορούσαν να δημιουργήσουν κάποιο πρόβλημα, να σημειώνονται.
- σε όποιο στάδιο υπάρχει πιθανότητα μόλυνσης οι κίνδυνοι πρέπει να αξιολογούνται ως υψηλοί, μεσαίοι ή χαμηλοί και μετά να παρακολουθούνται και να ελέγχονται οι διαδικασίες παραγωγής του προϊόντος.

Ο δειγματισμός των τροφίμων και των βακτηριδίων που αναπτύσσονται, χρησιμοποιείται ευρέως στο πρόγραμμα του HACCP. Κάθε φαγητό έχει το δικό του κρίσιμο σημείο σε κάποιο βαθμό, γι' αυτό η παραγωγή του φαγητού είναι τόσο ευάλωτη. Αυτοί που ασχολούνται με την παραγωγή του φαγητού πρέπει να γνωρίζουν αυτά τα στάδια όπου υπάρχουν κίνδυνοι και να καταβάλλουν κάθε προσπάθεια να τους εξαλείψουν, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στην υγιεινή στα κρίσιμα σημεία του κύκλου της παραγωγής. Ένα πρόγραμμα περιοδικής μαγνητοσκόπησης, θα εξασφαλίσει ότι αυτά τα σημεία της παραγοντικής αλυσίδας θα είναι επαρκώς παρακολουθούμενα και ασφαλή.

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ

- Επιθεώρηση (και θερμοκρασιών) των προϊόντων κατά την παραλαβή και πριν τη χρήση.
- Ξεχωριστή αποθήκευση και διαχείριση των συστατικών και του τελειωμένου προϊόντος.
- Σωστές θερμοκρασίες για τα κατεψυγμένα και τα προϊόντα στην ψύξη.
- Σωστές διαδικασίες καθαρισμού για τα εργαλεία και τα μηχανήματα.
- Αποφυγή μόλυνσης με άλλα προϊόντα στην πορεία.
- Προσωπική υγιεινή.

- Επαγγελματισμός στη χρήση και στον καθαρισμό του εξοπλισμού.

ΣΗΜΕΙΑ ΠΟΥ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΑ ΘΥΜΟΜΑΣΤΕ ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΟΥΜΕ ΕΝΑ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Ελέγξτε ότι όλες οι περιοχές παρασκευής είναι καθαρές και ότι τα μηχανήματα λειτουργούν κανονικά.
- Ποτέ να μην χρησιμοποιείτε ήδη κατεψυγμένο φαγητό.
- Αποφύγετε κάθε καθυστέρηση μεταξύ προετοιμασίας και μαγειρέματος.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Ελέγξτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος τη γεύση, τη σύνθεση και την θρεπτική αξία.
- Πάντα χρησιμοποιείτε μηχανήματα ελέγχου θερμοκρασίας ώστε να ελέγχετε ότι η θερμοκρασία στο κέντρο του φαγητού είναι η σωστή προτού να ολοκληρωθεί το ψήσιμο.

ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- Σιγουρευτείτε ότι όλες οι περιοχές είναι καθαρές και υγιεινά ασφαλείς.
- Εξασφαλίστε ότι όλες οι συσκευασίες είναι έτοιμες και ότι είναι το σωστό μέγεθος και από το σωστό υλικό.
- Όλα τα επαναχρησιμοποιούμενα σκεύη πρέπει να καθαρίζονται και να αποστειρώνονται.
- Όλοι οι βοηθοί που ασχολούνται με την μεριδοποίηση και τη συσκευασία πρέπει να φοράνε ειδικά γάντια.
- Σιγουρευτείτε ότι όλος ο χρησιμοποιούμενος εξοπλισμός είναι αποστειρωμένος και καθαρός.
- Ακριβή δόση φαγητού ανάλογα με τη συνταγή.
- Μην συσκευάζετε το φαγητό σε βάθος μεγαλύτερο των 5 εκ. Για φαγητό που θα μπει σε φούρνο μικροκυμάτων το βάθος πρέπει να είναι μικρότερο.
- Οι μερίδες του φαγητού πρέπει να ελέγχονται όσον αφορά:
 - το κόστος παρασκευής
 - το κόστος ελέγχου
 - τους χώρους αποθήκευσής τους
 - την εξυπηρετικότητα στο σερβίρισμα

- την διευκόλυνση στο ζέσταμα
- να επιτρέπουν το σωστό κλείσιμο της συσκευασίας
- Τα φαγητά πρέπει να είναι σωστά συσκευασμένα προκειμένου να:
 - αποφευχθεί το μούχλιασμα λόγω κρύου αέρα
 - αποφευχθεί η μόλυνση πριν την κατάψυξη
 - διευκολύνουν την ασφαλή αποθήκευσή τους και να αποφεύγονται οι ζημιές στις συσκευασίες.
- Το φαγητό πρέπει να σκεπάζεται πριν την κατάψυξή του.
- Ελέγξτε και καταγράψτε την θερμοκρασία του φαγητού.

ΕΤΙΚΕΤΕΣ

- Βάλτε τις ετικέτες σωστά στα φαγητά.
- Βεβαιωθείτε ότι οι ετικέτες έχουν επάνω τις σωστές πληροφορίες οι οποίες πρέπει να περιλαμβάνουν:
 - ημερομηνία παραγωγής
 - ημερομηνία λήξης
 - όνομα του πιάτου
 - περιγραφή των περιεχομένων
 - διάρκεια ζωής στην αποθήκη
 - ποσότητα μερίδων
 - οδηγίες ζεστάματος

ΠΑΓΩΜΑ

- Ελέγξτε ότι όλοι οι καταψύκτες βαθιάς κατάψυξης είναι έτοιμοι προς χρήση.
- Η κατάψυξη πρέπει να γίνεται αμέσως μετά το μαγείρεμα.
- Τα φαγητά πρέπει να ψύχονται κάτω από τους -5°C εντός 90 λεπτών.
- Πρέπει να υπάρχει τουλάχιστο 2 εκ. περιθώριο αέρα ανάμεσα στα προϊόντα στον καταψύκτη.
- Αμέσως μετά το πάγωμα το φαγητό πρέπει να μεταφέρεται στις αποθήκες βαθιάς κατάψυξης.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Αποθηκεύστε το φαγητό στη σωστή θερμοκρασία από -18°C έως -30°C .
- Ελέγχετε συνεχώς τις θερμοκρασίες κατάψυξης και κρατάτε ακριβή στοιχεία.
- Διατηρήστε τον έλεγχο του κύκλου αποθήκευσης και κρατάτε όλα τα αρχεία ενημερωμένα.
- Αποθηκεύστε τα φαγητά κατά τέτοιο τρόπο ώστε να κυκλοφορεί ο κρύος αέρας και να μένουν μακριά από την πόρτα.

- Πάντα να φοράτε προστατευτικά ρούχα όταν μπαίνετε στην κατάψυξη.
- Καταστρέψτε τα τρόφιμα που έχει περάσει η ημερομηνία λήξεώς τους.

ΔΙΑΝΟΜΗ

- Διατηρήστε τις θερμοκρασίες ψύξης κατά τη διάρκεια της διανομής.
- Εάν το φαγητό πρόκειται να αποψυχθεί εντός 24 ωρών, πρέπει να διατηρηθεί ανάμεσα από 0 ° και -18 °C. Διαφορετικά η θερμοκρασία πρέπει να διατηρηθεί κάτω από τους -18 °C.
- Όλα τα έγγραφα και τα συστήματα ελέγχου για τον έλεγχο της παραγωγής πρέπει να ακολουθούνται προσεκτικά.

ΖΕΣΤΑΜΑ

- Ελέγξτε ότι ο χώρος εργασίας είναι έτοιμος προς λειτουργία.
- Βγάζετε τα προϊόντα από την κατάψυξη και ελέγχετε τις ταμπέλες.
- Βεβαιωθείτε ότι τα μηχανήματα βρίσκονται στη σωστή θερμοκρασία και λειτουργούν κανονικά.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες απόψυξης που αναγράφονται στις ετικέτες.
- Τα φαγητά πρέπει να ξαναζεσταθούν στους 70-80 °C αμέσως πριν τη χρήση. Ελέγξτε ότι η θερμοκρασία έχει φτάσει στα επιθυμητά επίπεδα.
- Σερβίρετε το φαγητό το συντομότερο δυνατό μετά το ζέσταμά του.
- Φαγητό που δεν έχει φαγωθεί εντός 2 ωρών, πρέπει να πεταχτεί. Φαγητό που μετά το ζέσταμα αφέθηκε να κρυώσει, δεν πρέπει να ξαναζεσταίνεται.

ΓΕΝΙΚΑ

- Για να αποφύγετε ξεχωριστές σάλτσες, η συνταγή πρέπει να προσαρμόζεται ανάλογα.
- Κρέας και ψάρι θα έχουν άσχημη γεύση εάν σερβίρεται με άσχημα ετοιμασμένο φαγητό ή κρατείται αποθηκευμένο για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Εγκαύματα από την κατάψυξη μπορεί να συμβούν εάν το φαγητό δεν είναι καλά συσκευασμένο ή είναι αποθηκευμένο για μεγάλο διάστημα.
- Η υγιεινή του προσωπικού και η θερμοκρασία της κουζίνας είναι μεγάλης σημασίας για να διατηρηθεί το προϊόν καθαρό και ασφαλές.

ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ

Η ασφάλεια είναι ευθύνη τόσο των εργοδοτών όσο και των εργαζομένων σε μία επιχείρηση. Πρέπει να ελέγχονται οι χώροι και ο εξοπλισμός για την ασφάλειά τους ώστε να αποφεύγονται τα ατυχήματα. Οι εργοδότες φέρουν την ευθύνη να μειώνουν τις πιθανότητες κινδύνων και να οργανώνουν διαδικασίες τέτοιες που να μπορούν να αντεπεξέρχονται σε περίπτωση ατυχήματος. Οι εργαζόμενοι, πρέπει να εκπαιδεύονται προκειμένου να παρεμποδίζουν ατυχήματα από το να συμβαίνουν, να αναφέρουν κινδύνους και να συμμορφώνονται με τις οδηγίες που υπάρχουν προκειμένου να μειωθούν οι κίνδυνοι.

Ταμπέλες με πληροφορίες ασφάλειας πρέπει να αναρτώνται ώστε να είναι πληροφορημένοι όλοι όσοι χρησιμοποιούνε ένα κτίριο προκειμένου να αποφευχθούν ατυχήματα ή να ξέρουν τι θα κάνουν σε τέτοια περίπτωση.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΕΙΑ

Τα συστατικά επίφοβα για την υγεία χαρακτηρίζονται ως **ιδιαίτερα τοξικά, επιβλαβή τοξικά και ενοχλητικά**. Τα άτομα που χρησιμοποιούν καθαριστικά με τέτοια συστατικά πρέπει να γνωρίζουν τη σωστή τους χρήση και διάλυση όπου είναι απαραίτητο και πρέπει να φοράνε προστατευτικά γάντια ή και μάσκες όπου είναι απαραίτητο. Οι βασικές αρχές υγιεινής απασχόλησης είναι:

- Πάρσιμο προφυλακτικών μέτρων προκειμένου να μειωθούν οι κίνδυνοι στην υγεία μας λόγω εργασίας.
- Εισαγωγή κατάλληλων μέτρων για τον έλεγχο των κινδύνων.
- Βεβαιωθείτε ότι αυτά εφαρμόζονται και ότι ο εξοπλισμός είναι κατάλληλα συντηρημένος και τηρούνται οι διαδικασίες.
- Όπου αυτό είναι απαραίτητο, βιντεοσκοπήστε την λειτουργία των εργαζομένων και συμπληρώστε μία φόρμα παρακολούθησης της υγείας τους.
- Ενημερώστε τους εργαζόμενους για τους κινδύνους και τις προφυλάξεις που πρέπει να παίρνονται.

ΚΑΝΟΝΕΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ ΧΗΜΙΚΩΝ

- Πάντα να ακολουθείτε τις οδηγίες χρήσεως του κατασκευαστή.
- Πάντα να χρησιμοποιείτε την αρχική συσκευασία προκειμένου να μη χαθεί το όνομα και τα συστατικά του.
- Κλείνετε καλά τα καπάκια.
- Μην τα αποθηκεύετε κοντά σε εστίες φωτιάς ή εκτεθειμένα στον ήλιο.
- Διαβάστε τις ετικέτες. Γνωρίστε το προϊόν και τους κινδύνους του.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ χημικά.
- Γνωρίζετε τις πρώτες βοήθειες.
- Πάντα να προσθέτετε το προϊόν στο νερό και όχι ανάποδα.
- Πετάξτε αμέσως τα χρησιμοποιημένα κυτία.
- Πετάξτε τα χρησιμοποιημένα διαλύματα με ασφάλεια.
- Να φοράτε τη σωστή εξάρτηση ασφαλείας.

Ο ΧΩΡΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Το μεγαλύτερο ποσοστό ατυχημάτων που συμβαίνει στους χώρους εργασίας, είναι από ανθρώπους που πέφτουν, γλιστρούν ή σκοντάφτουν κάπου. Γι' αυτό, οι επιφάνειες των πατωμάτων πρέπει να είναι σωστής κατασκευής ώστε να μειωθεί αυτός ο κίνδυνος. Ένας σοβαρός λόγος που κάνει τα πατώματα να γλιστράνε είναι τα νερά που πέφτουν και το λίπος και οι ακαθαρσίες που μένουν στην επιφάνειά τους. Γι' αυτό και πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαρά.

Άλλη μία αιτία πτώσεων, είναι η τοποθέτηση αντικειμένων στους διαδρόμους όπου, ενώ οι υπάλληλοι είναι απασχολημένοι με τη δουλειά τους, μπορεί να μη δουν τα αντικείμενα με αποτέλεσμα να χτυπήσουν.

ΣΩΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ

Ο εξοπλισμός που αγοράζεται πρέπει να είναι ο κατάλληλος για τη χρήση που προορίζεται, να χρησιμοποιείται και να συντηρείται σωστά. Επίσης, το προσωπικό πρέπει να έχει και να φοράει τα απαραίτητα προστατευτικά ρούχα και παπούτσια σε καλή κατάσταση, όπως επίσης και γάντια ή ό,τι άλλο χρειάζεται. Επίσης πρέπει να υπάρχει κουτί πρώτων βοηθειών.

Ατυχήματα συμβαίνουν επίσης λόγω υπερβολικής βιασύνης, μη εφαρμογής των κανόνων ασφαλείας, ή λόγω απόσπασης της προσοχής από την εργασία που γίνεται.

ΥΓΙΕΙΝΗ

Η υγιεινή είναι η επιστήμη και μεθοδολογία της διατήρησης της υγείας και ένα από τα πλέον σημαντικά θέματα για όλα τα άτομα που εργάζονται σε τουριστικές επιχειρήσεις και χρειάζεται να την μελετούν, καταλαβαίνουν και εξασκούν καθημερινά. Το αντικείμενο διαχωρίζεται σε τρεις τομείς: στην ατομική υγιεινή, στην υγιεινή των τροφίμων και της κουζίνας και όλοι είναι εξίσου σημαντικοί.

ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

Μικρόβια και βακτηρίδια μπορούν να βρεθούν σε κάθε έναν από μας και μπορούν να μεταφερθούν σε οτιδήποτε έρθουμε σε επαφή. Η προσωπική μας καθαριότητα είναι επουσιώδης προκειμένου να μην μολύνουμε το φαγητό. Η καλή εμφάνιση βοηθάει επίσης στην προώθηση των αγαθών και υπηρεσιών που προσφέρουμε. Άτομα άρρωστα ή βρώμικα, δεν πρέπει να διαχειρίζονται φαγητό.

Πρέπει να δίνεται προσοχή στην καθαριότητα του σώματος, και στα χέρια ειδικότερα να αποφεύγονται κυσμήματα, ρολόγια, και τα νύχια να είναι κοντά και καθαρά. Τα μαλλιά πρέπει να είναι καθαρά και να φοριέται σκούφια όπου διαχειρίζεται φαγητό. Η μύτη και τα αυτιά δεν πρέπει να αγγίζονται και, εάν χρειαστεί, μετά πρέπει να πλυθούν τα χέρια. Το φαγητό πρέπει να δοκιμάζεται κάθε φορά με καθαρό κουτάλι και να πλένεται κατόπιν. Το βήξιμο πάνω από το φαγητό πρέπει να αποφεύγεται καθώς μεταδίδει εύκολα μικρόβια. Τα δόντια πρέπει επίσης να είναι καθαρά. Προσοχή πρέπει να δίνεται στα πόδια όπου λόγω κοπώσεως μπορεί να μειωθεί η αποδοτικότητα. Τα καλλυντικά πρέπει να χρησιμοποιούνται με μέτρο, σε καθαρό δέρμα και να πλένονται μετά τα χέρια καλά.

Το κάπνισμα δεν πρέπει να επιτρέπεται σε χώρους όπου υπάρχει φαγητό, λόγω του ότι μεταφέρονται τα μικρόβια από το στόμα στα χέρια και κατ'επέκταση στο φαγητό και επίσης είναι πιθανή η μεταφορά της στάχτης στο φαγητό. Το φτύσιμο επίσης εξαπλώνει μικρόβια όπως και το φτέρνισμα.

Είναι σημαντικό να φοριέται ο κατάλληλος ρουχισμός καθαρός. Τα ρούχα πρέπει να είναι εύκολα στο πλύσιμο, ανθεκτικά, άνετα,

απορροφητικά και ανοιχτόχρωμα ώστε να φαίνεται πότε χρειάζονται πλύσιμο.

ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

Η αμέλεια στην καθαριότητα κάποιου μέρους των χώρων ή του εξοπλισμού της κουζίνας μπορεί να οδηγήσει σε μόλυνση φαγητού. Η υγιεινή στην κουζίνα είναι πολύ σημαντική τόσο για τους εργαζόμενους στην κουζίνα, οπότε και εργάζονται σε ένα ευχάριστο και καθαρό περιβάλλον, για τον εργοδότη που αποκτάει καλή φήμη, όσο και για τον πελάτη που απολαμβάνει με ασφάλεια το φαγητό του.

ΧΩΡΟΙ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Η κουζίνα είναι απαραίτητο να έχει καλό εξαερισμό και πρέπει να είναι καθαροί οι απορροφητήρες και οι ανεμιστήρες.
- Ο φωτισμός είναι απαραίτητος για καλή απόδοση στην εργασία και είναι προτιμότερος ο φυσικός.
- Οι παροχές ζεστού και κρύου νερού είναι απαραίτητες για τον καθαρισμό του εξοπλισμού και για χρήση του προσωπικού. Πρέπει επίσης να υπάρχει δυνατότητα για να πλένονται τα χέρια.
- Οι τουαλέτες δεν πρέπει να καθαρίζονται ποτέ από άτομα που διαχειρίζονται φαγητό και πρέπει να διατηρούνται καθαρές.
- Τα πατώματα πρέπει να είναι ομοιόμορφα, χωρίς σπασίματα, εύκολα στο καθάρισμα, να μην είναι απορροφητικά και να μη γλιστράνε. Πρέπει να διατηρούνται καθαρά και, όταν είναι βρεγμένα να τοποθετούνται προειδοποιητικές πινακίδες.
- Οι τοίχοι πρέπει να είναι γεροί, εύκολοι στο πλύσιμο και ανοιχτόχρωμοι. Χρειάζονται διεξοδικό πλύσιμο μία φορά το μήνα και συχνό φρεσκάρισμα.
- Το ταβάνι δεν πρέπει να έχει ραγίσματα.
- Οι πόρτες και τα παράθυρα πρέπει να κλείνουν καλά και να είναι καθαρά. Τα τζάμια πρέπει να είναι καθαρά για να μπαίνει το φως.
- Οι ανεγκυστήρες τροφίμων πρέπει να είναι καθαροί καθώς αποτελούν ιδανικά καταφύγια για κατσαρίδες και ποντίκια.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Ο εξοπλισμός της κουζίνας πρέπει να είναι έτσι σχεδιασμένος ώστε να καθαρίζεται εύκολα και το υλικό του πρέπει να είναι τέτοιο που να είναι αρκετά σκληρό ώστε να μην απορροφά τη βρωμιά, λείο ώστε να

καθαρίζεται εύκολα και ανθεκτικό στη σκουριά. Εξοπλισμός φτιαγμένος από τοξικά υλικά δεν πρέπει να έρχεται σε απ' ευθείας επαφή με το φαγητό.

ΥΓΙΕΙΝΗ ΦΑΓΗΤΟΥ

Η υγιεινή του φαγητού διασφαλίζεται με το HACCP. Αυτό βασίζεται τόσο στην **ανάλυση επικινδυνότητας** οπότε αναγνωρίζονται όλοι οι παράγοντες που θα μπορούσαν να δημιουργήσουν κίνδυνο για τον καταναλωτή όσο και στον **έλεγχο κρίσιμων σημείων** τα οποία θα μπορούσαν από πιθανά επικίνδυνα να γίνουν επιβλαβή.

ΤΡΟΦΙΚΗ ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΗ

Πάνω από πενήντα χιλιάδες άτομα κάθε χρόνο υποφέρουν από τροφικές δηλητηριάσεις. Η αποτυχία στην αποτροπή της δηλητηρίασης μπορεί να οφείλεται σε:

- άγνοια των κανόνων υγιεινής
- απροσεξία ή παράλειψη
- χαμηλού επιπέδου εξοπλισμός και εγκαταστάσεις για να διατηρείται σε ικανοποιητικά επίπεδα η υγιεινή
- ατύχημα

Η τροφική δηλητηρίαση μπορεί να αποφευχθεί με:

- υψηλά επίπεδα προσωπικής υγιεινής
- προσοχή στη φυσική κατάσταση
- διατήρηση καλών συνθηκών εργασίας
- διατήρηση σε καλή κατάσταση του εξοπλισμού τόσο από άποψη συντήρησης όσο και από άποψη καθαριότητας
- πρόβλεψη για εργαλεία καθαρισμού
- φύλαξη στο σωστό χώρο και θερμοκρασία
- σωστό ζέσταμα του φαγητού
- γρήγορο μαγείρεμα του φαγητού πριν την αποθήκευσή του
- προστασία του φαγητού από σκόνη και έντομα
- υγιεινή διαδικασία καθαρισμού
- γνώση του πώς προκαλούνται τροφικές δηλητηριάσεις
- διατήρηση των σωστών διαδικασιών παρασκευής φαγητού

ΑΙΤΙΕΣ ΤΡΟΦΙΚΗΣ ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΗΣ

Τα τρόφιμα μπορεί να μολυνθούν από:

- χημικά που μπαίνουν στα τρόφιμα ενώ μεγαλώνουν, κατά την ετοιμασία τους ή το μαγείρεμά τους.
- μικρόβια που εισάγονται στα τρόφιμα από ανθρώπους, ζώα ή άλλες πηγές και τα μικρόβια ή οι τοξίνες που αναπαράγονται στο φαγητό κάνουν βλαβερό το φαγητό. Στο μεγαλύτερο ποσοστό οι τροφικές δηλητηριάσεις προκαλούνται από επιβλαβή βακτηρίδια.

ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Η μόλυνση μπορεί να διαδοθεί από:

- ανθρώπους: βήχοντας, φτερνίζοντας, με τα χέρια.
- ζώα, έντομα, πουλιά: ακαθαρσίες, τρίχες κλπ.
- αντικείμενα: πετσέτες, ποτηρόπανα, μαχαίρια, πίνιακες.

ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

Τα κύρια σημεία που πρέπει να δοθεί προσοχή είναι:

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Πρέπει να διατηρείται πάντα καθαρός και σε καλή κατάσταση.

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

- Όλα τα σημεία του σώματος του ατόμου που έρχεται σε επαφή με φαγητό πρέπει να διατηρούνται όσο το δυνατόν πιο καθαρά.
- Όλα τα ρούχα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο καθαρά.
- Όλες οι αμυχές και εξανθήματα πρέπει να καλύπτονται με αδιάβροχο κάλυμμα.
- Το φτύσιμο απαγορεύεται.
- Το κάπνισμα απαγορεύεται σε χώρο που υπάρχει φαγητό.
- Μόλις ένα άτομο διαπιστώσει ότι πάσχει από μολυσματική ασθένεια πρέπει να ενημερώσει τον εργοδότη του και αυτός με τη σειρά του την αρμόδια υγειονομική υπηρεσία.

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΟΥ ΚΥΚΛΟΦΟΡΟΥΝ ΤΡΟΦΙΜΑ

ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ

- Αυτές πρέπει να είναι καθαρές, φωτεινές και αποστειρωμένες.
- Κανένας χώρος με φαγητό δεν πρέπει να περιέχει ή να επικοινωνεί απευθείας με τουαλέτα.
- Μία υπενθύμιση που να ζητάει από τα άτομα να πλύνουν τα χέρια τους αφού χρησιμοποιήσουν την τουαλέτα πρέπει να αναρτάται σε εμφανές σημείο.

ΕΥΚΟΛΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ

- Πρέπει να παρέχονται νιπτήρες και ζεστό νερό.
- Επίσης, πρέπει να υπάρχουν σαπούνι και καθαρές πετσέτες ή μηχανές στεγνώματος για τα χέρια καθώς και βούρτσες νυχιών.

ΆΛΛΕΣ ΕΥΚΟΛΙΕΣ

- **Πρώτες βοήθειες:** επίδεσμοι και αδιάβροχα καλύμματα σε χώρο με άμεση πρόσβαση.
- **Ντουλάπια:** αρκετά για όλο το προσωπικό.
- **Φωτισμός και εξαερισμός:** οι χώροι με φαγητό πρέπει να έχουν επαρκή φωτισμό και εξαερισμό.
- **Δωμάτια απόθεσης φαγητού:** τα φαγητά δεν πρέπει να παραμένουν στους χώρους προετοιμασίας τους.
- **Κτίρια:** η δομή των χώρων ετοιμασίας του φαγητού πρέπει να διατηρείται σε καλή κατάσταση ώστε να είναι καθαρά και να αποτρέπεται η είσοδος τρωκτικών και ζωυφίων.
- **Αποθήκευση:** τα φαγητά δεν πρέπει να τοποθετούνται σε χώρο μικρότερο του 0.5 μέτρου εκτός και αν είναι κατάλληλα προστατευμένος.

MANUAL ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ BANQUET

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

01. ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΣΥΜΒΟΛΑΙΩΝ
02. ΤΙΜΟΛΟΓΙΑΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ
03. ΠΡΟΚΡΑΤΗΣΕΙΣ (TENTATIVE - DEFINITE)
 04. ΠΡΟΚΑΤΑΒΟΛΕΣ
 05. ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΑ
06. ΑΡΝΗΣΕΙΣ ΚΡΑΤΗΣΕΩΝ (ΑΚΥΡΩΣΕΙΣ)
 07. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΣΕΡΒΙΣ
 08. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΙΘΟΥΣΩΝ
 09. ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ
10. ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ
11. ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

01.- ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΣΥΜΒΟΛΑΙΩΝ

ΣΤΟΧΟΣ να καλυφθεί η υπάρχουσα οργανωτική δομή του γραφείου με πρόγραμμα Computer.

02.- ΤΙΜΟΛΟΓΙΑΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

Η Τιμολογιακή Πολιτική, θα τηρηθεί λαμβάνοντας υπ' όψη την υπάρχουσα αγορά όσον αφορά τους παλαιούς πελάτες μας. Αλλά θα προσπαθήσουμε να δημιουργήσουμε νέους πόλους, με νέες οργανωτικές δομές εξέλιξης.

Η τιμολογιακή πολιτική δεν θα έχει πλέον πλαφόν minimum ή maximum αλλά θα διαχειρίζεται από τον Sales Manager ψυχολογώντας κατ' εκτίμηση τον πελάτη του.

Η διαμόρφωση της τιμολογιακής πολιτικής θα στοχεύει στην οικονομοτεχνική βάση με αντικειμενικά κριτήρια και αναλύοντας την πώληση κατά κατηγορία.

Έχοντας κατά νου πάντοτε την σχέση εισροές και εκροές, θα πρέπει να στοχεύουμε, με την βάση του κόστους, την στρατηγική μας χωρίς αυτό να σημαίνει ότι δεν θα λαμβάνουμε υπ' όψη μας και την κεντρικότερη πορεία και εξέλιξη της επιχείρησης.

Επίσης στην τιμολογιακή μας πολιτική θα στηρίξουμε και τους άλλους χώρους της επιχείρησης με εσωτερικές διαχειριστικές πωλήσεις.

03.- ΠΡΟΚΡΑΤΗΣΕΙΣ (TENTATIVE-DEFINITE)

Οι προκρατήσεις θα έχουν ένα minimum πέντε (5) ημερών και θα προσημειώνεται στο μηνιαίο πλάνο κρατήσεων.

Στα definite όταν θα γίνεται μια κράτηση και θεωρείται σίγουρη, θα εκδίδεται αμέσως συμβόλαιο και θα κυκλοφορεί Κάθε Παρασκευή στα υπόλοιπα συνεργαζόμενα Τμήματα.

04.- ΠΡΟΚΑΤΑΒΟΛΕΣ

Σε κάθε εκδήλωση που η προκαταβολή είναι τις μετρητοίς θα υπολογίζεται με την βάση της εγγυήσεως και θα προκαταβάλει ο πελάτης το 20% του ποσού.

Στο τέλος της εκδηλώσεως θα προχωράμε στην εξόφληση.

05.- ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΑ

Η Κοστολόγηση των προσφερομένων υπηρεσιών θα έχει μια μεταβλητή σχέση υπολογίζοντας παντοτε τις **NETES** τιμές πώλησης.

Το ίδιο θα ισχύει και για την κοστολόγηση των αιθουσών.

06.- ΑΡΝΗΣΕΙΣ ΚΡΑΤΗΣΕΩΝ (ΑΚΥΡΩΣΕΙΣ)

Στην περίπτωση που ο πελάτης θα αρνηθεί **10 ημέρες** πριν από την ημερομηνία της εκδήλωσης θα χάνει την προκαταβολή του.

Στην περίπτωση που θα αρνηθεί **3 ημέρες** πριν από την ημερομηνία της εκδήλωσης θα **αποζημιώνει** την εταιρία με το ποσοστό κέρδους που θα υπολογίζεται.

Στην περίπτωση που θα **αναβληθεί** η εκδήλωση για **άλλη ημερομηνία** θα ισχύει:

A. Περίπτωση Για γνωστοποίηση **10 ημέρες** πρό ημερομηνίας δεν παρακρατείται η προκαταβολή

B. Περίπτωση Για γνωστοποίηση **3 ημέρες** πρό ημερομηνίας παρακράτηση της προκαταβολής.

07.- ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΣΕΡΒΙΣ

Η προετοιμασία των αιθουσών θα γίνεται με βάση της συμφωνίας του γραφείου πωλήσεων και του οργανωτού.

Κατά την διάρκεια της προετοιμασίας οι παράγοντες εξυπηρέτησης των αιθουσών θα κινούνται με τα παρακάτω βήματα:

- α. Καθαρισμός αίθουσας
- β. Πλάνο αίθουσας
- γ. Εγκατάσταση μηχανημάτων
- δ. Εκδοση λογαριασμών

Στην α.' περίπτωση το Housekeeping είναι υπεύθυνο για τον καθαρισμό της αίθουσας.

Στην β.' περίπτωση το Service είναι υπεύθυνο για το set-up της αίθουσας.

Στην γ.' περίπτωση για την εγκατάσταση μηχανημάτων είναι υπεύθυνη η συντήρηση.

Ο Συντονισμός και ο Έλεγχος είναι υπ' ευθύνη του Maitr D' Hotel.

Έλεγχος Προετοιμασίας

Δέκα λεπτά (10') πρό της ενάρξεως της εκδήλωσης ο Maitr με ειδικό έντυπο ελέγχει εάν η καθορισμένη σχέση συμφωνίας έχει τηρηθεί.

Διάρκεια Εκδήλωσης

Με την βάση της καθορισμένης συμφωνίας δέκα λεπτά (10') πριν την ώρα διαλείμματος ή του Lunch ο υπεύθυνος έρχεται σε επαφή με την γραμματεία ή τον εκπρόσωπο της εκδήλωσης και ενημερώνεται για την τήρηση ή όχι του ήδη υπάρχοντος προγράμματος.

Κατά την διάρκεια του διαλείμματος ή του lunch είναι υποχρεωμένη η ομάδα του σέρβις να ρετουσάρει την αίθουσα.

Εκδοση Λογαριασμού

Σε κάθε περίπτωση βάση συμφωνίας ο μάιτρ ή ο captain εκδίδει λογαριασμούς.

08.- ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΙΘΟΥΣΩΝ

No 1.

<u>STYLE</u>	<u>ΑΙΘΟΥΣΑ</u>	<u>ΑΤΟΜΑ</u>
SET-UP MENU	COSMOS	470
COCKTAIL MENU	COSMOS	550
BUFFET MENU	COSMOS	300
CLASS ROOM	COSMOS	300
CLASS ROOM	COSMOS D	120
CLASS ROOM	COSMOS F	50
CLASS ROOM	COSMOS D-E	190
CLASS ROOM	COSMOS E-F	170
THEATER	COSMOS	500
THEATER	COSMOS D	170
THEATER	COSMOS F	80
THEATER	COSMOS D-E	200
THEATER	COSMOS E-F	250
U-SHAPE	COSMOS D	50
U-SHAPE	COSMOS F	30
U-SHAPE	COSMOS E	30

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΓΑΜΗΛΙΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

1. **COCKTAIL** - Να βρεθούν εταιρίες που να προσφέρουν τα ποτά για complimentary στο πακέτο εκδήλωσης με όφελος την διαφήμισή τους.
2. **ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ** - Να βρεθεί συνεργάτης με ποσοστό απο την εκδήλωση.
3. **BEVERAGE** - Ο διαχωρισμός της τιμής food and beverage θα μας οδηγήσει σε διαφορετικούς δρόμους αναζήτησης καλλίτερης τιμής αγοράς με την σχέση της παραγράφου 1.
4. **ΣΕΡΒΙΣ**
 - Σε όλες τις περιπτώσεις γαμήλιων εκδηλώσεων το service θα είναι γκέριντον σε ότι έχει σχέση με set-up menu.
 - Σε buffet style, το σέρβις μπορεί να είναι και σε Αγγλικό στυλ.
 - Σε περίπτωση cocktail θα διαφοροποιηθεί και θα σερβίρεται ο πελάτης με πιάτο σαλάτας απο το buffet και τα υπόλοιπα Αγγλικό στυλ σερβις.
5. **EXTRA SALES** - Το γραφείο πωλήσεων σε κάθε εκδήλωση θα ενημερώνει και για τα υπόλοιπα τμήματα του ξενοδοχείου και θα προτείνει σε πιθανές EXTRA πωλήσεις.
6. **MARKETING** - Το marketing θα στηρίζεται στις αρχές του ελεύθερου ανταγωνισμού δημιουργώντας σχέσεις ανταγωνιστικές με βάση την ποιότητα τις τιμές και τα μέσα παραγωγής.
7. **MAILING** - Το πρόγραμμα αλληλογραφίας θα δημιουργηθεί κατ' ανάγκη αργότερα απο το 1993 στα γαμήλια.
8. **ΜΟΥΣΙΚΗ ΚΑΛΥΨΗ** - Στις γαμήλιες εκδηλώσεις η μουσική κάλυψη θα συνεχίσει να είναι η ίδια.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

1. **EXTRA SALES** - Στα σεμινάρια θα προωθούμε δωμάτια καθώς και τα άλλα τμήματα του ξενοδοχείου
2. **ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ** - Με την συμφωνία θα ενημερώσουμε ότι τα τηλέφωνα - οι φωτοτυπίες - τα φαξ - γραφική ύλη θα έχουν χρώση.
3. **EQUIPMENT** - Θα βρούμε συνεργαζόμενη εταιρία η οποία θα μας καλύπτει επί ποσοστιαίας σχέσης ενοικίου.
4. **ΣΕΡΒΙΣ** - Το σέρβις των σεμιναρίων θα γίνεται και θα ελέγχεται με την υπάρχουσα διαδικαστική δομή.
5. **MARKETING** - Όπως ακριβώς λειτουργεί το μαρκετινγκ Νο 6 στα Γαμήλια
6. **MAILING** - Δύο φορές το χρόνο το πρόγραμμα αλ/φίας. Επέτειοι - γιορτές για τους Decision marketing.

ΔΙΑΦΟΡΑ ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΡΑΦΕΙΟΥ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

Η Στρατηγική της επιχειρήσεως θα στηριχθεί σε επιθετική πολιτική.

Οι διαδικασίες που θα ακολουθήσουμε θα είναι οι παρακάτω:

- 01. ΕΠΟΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ*
- 02. ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ ΤΩΝ SALES REP.*
- 03. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΚΑΛΥΨΗ*
- 04. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΑΚΕΤΤΑ*

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

Μετά το πέρας της εκδηλώσεως ο Maître υποχρεούται να περιγράψει σε ειδικό έντυπο τις εντυπώσεις του πελάτη.

**Τ.Ε.Ι. ΠΑΤΡΑΣ
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ**

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

Οι πωλήσεις θα χωρίζονται σε κατηγορίες ανάλογα με τον χώρο που θα γίνεται η εκδήλωση, και ως εκ τούτου και η χρέωση και η έκδοση των λογαριασμών θα διαχειρίζονται ανάλογα.

Η ορθολογική αντιμετώπιση του πλάνου κρατήσεων έχει μεγάλη σημασία, γιατί θα δημιουργήσουμε χώρους υποστήριξης οι οποίοι θα καλύπτουν με πρόγραμμα το οικονομικό budget.

Το μέτρο που θα αναλύσουμε χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή.

Στις περιπτώσεις που θα αναπτύξουμε πρέπει να προσαρμόσουμε την πελατεία μας αλλά και το προσωπικό μας στην νέα οργανωτική δομή.

Κατά την διάρκεια του νέου οικονομικού έτους, θα υπολογίσουμε και θα κινηθούμε με ποσοστιαίες σχέσεις ανα κατηγορία πωλήσεων. Επίσης θα προσπαθήσουμε να οργανώσουμε με εξωξενοδοχειακούς οργανισμούς εκδηλώσεις.

Τα οικονομικά αποτελέσματα θα αρχίσουν να αποδίδουν σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα.

Τα οφέλη που θα έχουμε από την νέα αυτή οργανωτική δομή θα χωρίζονται και θα διαχειρίζονται ανάλογα με το οικονομικό project που η εταιρία θα προτείνει.

Η φιλοσοφία αυτής της οργανωσης θα στηρίζεται στην ανοικτή επικοινωνία εργοδότη, πελάτη, προσωπικού.

Ο σχεδιασμός του marketing, η ανάλυση των πραγματικών αποτελεσμάτων θα κινείται με τα εξής βήματα:

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| α.' Ανταγωνιστές | ε.' Κόστος |
| β.' Τιμολογιακή Πολιτική | στ.' Gross Operator Proffit |
| γ.' Παροχή Υπηρεσιών | ζ.' Mailing |
| δ.' Διαφήμιση | |

ΠΡΑΚΤΟΡΕΙΑΚΕΣ ΠΩΛΗΣΕΙΣ

ΤΟΝΓΚΑ ΠΑΡΤΥ

1. Ανιματέρ
2. Ντίσκ Τζόκευ
3. Φωτορυθμικά
4. Στολές
5. Διακόσμηση
6. Μπάρ

Holiday Inn®

Athens

Luxury, you'll enjoy...Value, you'll appreciate

OUTSIDE CATERING

ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ

1. ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΩΛΗΣΕΩΝ
 2. MAITRE
 3. WAITER
 4. COOK
 5. SALE REPRESENTATIVE
 6. ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
- =====

A1. Το γραφείο πωλήσεων θα λειτουργήσει με την υπάρχουσα οργανωτική δομή.
Brochures πωλήσεων, έντυπα & διαφημιστικά θα γίνουν σε συνεργασία με το γραφείο παραγωγής & Sales Manager.

ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ: Υπολογισμοί οικονομικοί, με τον οικονομικό διευθυντή.

MARKETING: Θα εφαρμοσθή με διαφορετική μεθοδολογία η οποία θα δωθεί σε διαφορετικό έντυπο.

A2. Ο Maitre να προσεχτεί ιδιαίτερα και να είναι άτομο υπεύθυνο & εμπιστοσύνης έχοντας γνώσεις της νέας αγοράς.

A3. Σε επίπεδο ΣΕΡΒΙΤΟΡΩΝ θα πρέπει να έχουμε σταθερούς και μεταβλητούς για να μπορέσουμε να καλύψουμε όλες τις ανάγκες που θα προκύπτουν από την αγορά μας.

A4. Σε επίπεδο ΚΟΥΖΙΝΑΣ θα καλυφθούμε από τις υπάρχουσες εγκαταστάσεις αφού διαφοροποιήσουμε το σύστημα λειτουργείας γύρω στον Αύγουστο.

A5. Οι SALES REPRESENTATIVES θα έχουν διαφορετικό σύστημα επαφής με τις αγορές που θα αναφέρονται στο πρόγραμμα MARKETING.

A6. Το τμήμα ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ θα είναι το ήδη υπάρχων γραφείο παραγωγής και θα ασχολείται με κοστολόγια, τιμές πωλήσεων, αγορές, έκδοση λογαριασμών και παρακολούθηση ποσότητας και ποιότητας.

Holiday Inn® Athens

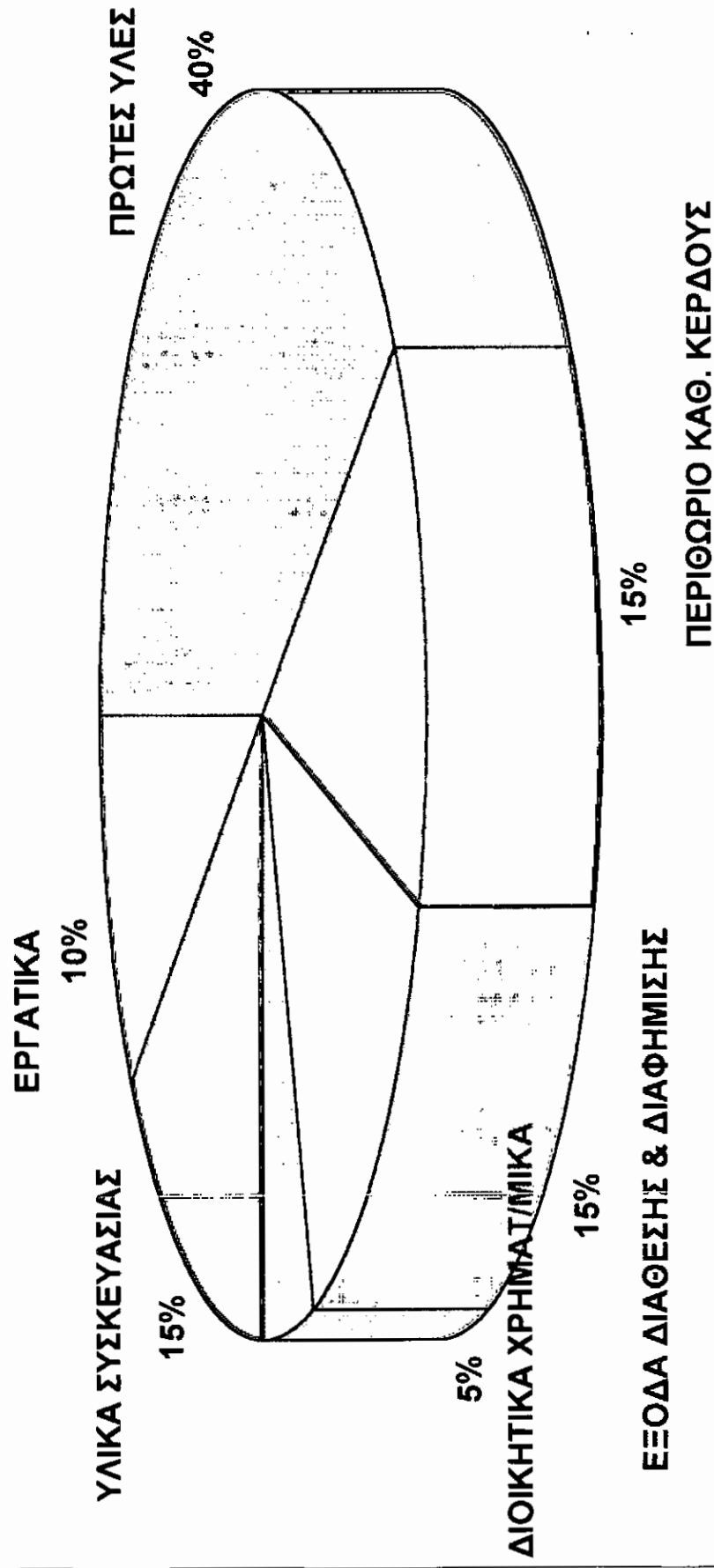
Luxury you'll enjoy...Value you'll appreciate

MARKETING

Θα αναφέρουμε συνοπτικά πηγές επαφής τις οποίες και θα αναλύσουμε κατά κλάδο.

1. Εταιρείες
2. Βιομηχανίες
3. Εκθεσιακοί χώροι
4. Μέγαρο Μουσικής
5. Συνεδριακοί χώροι
6. Στάδια
7. Στρατιωτικές εγκαταστάσεις
8. Πρεσβείες
9. Υπουργεία
10. Δημόσιοι Οργανισμοί
11. Δημαρχεία
12. Αεροπορικές εταιρείες
13. Τουριστικά γραφεία, Καραβια, Κότερα.
14. Μουσεία
15. Νοσοκομεία - Αμφιθέατρα
16. Ραδιοφωνικοί - Τηλεοπτικοί Σταθμοί
17. Διαφημιστικά Γραφεία
18. Εφημερίδες
19. Εγκαίνια Καταστημάτων
20. Ιδιώτες, Γάμοι - Βαπτίσεις - Εκδηλώσεις

ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΟΣΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΘΩΡΙΟΥ ΚΑΘΑΡΟΥ ΚΕΡΔΟΥΣ





PARK HOTEL

Athens

COFFEE BREAKS ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ

CB 1

American Brewed Coffee
Selection of Tea

**

CB 2

American Brewed Coffee
Selection Of Tea
Variety Of Fruit Juices
or Soft Drinks

**

CB 3

American Brewed Coffee
Selection Of Tea
Variety Of Fruit Juices
Assortment of Cookies
Fruit Cakes

**

CB 4

American Brewed Coffee
Selection Of Tea
Variety of Fruit Juices
Finger Sandwiches (2 per person)

**

CB 5

American Brewed Coffee
Selection of Tea
Variety of Fruit Juices
Open Face Sandwiches
(2 per person)
French Pastries

CB 1

Αμερικανικός καφές
Ποικιλία από Τσαϊ

Τιμή ανά άτομο : 700 δρχ

**

CB 2

Αμερικανικός Καφές
Ποικιλία από Τσαϊ
Διάφοροι χυμοί φρούτων
η Αναψυκτικά

Τιμή ανά άτομο : 900 δρχ

**

CB 3

Αμερικανικός Καφές
Ποικιλία από Τσαϊ
Διάφοροι χυμοί φρούτων
Ποικιλία από Βουτήματα
Κέικ Φρούτων

Τιμή ανά άτομο : 1.100 δρχ

**

CB 4

Αμερικανικός Καφές
Ποικιλία από Τσαϊ
Διαφοροι χυμοί Φρούτων
Μίνι Σαντούιτς (2 κατ' άτομο)

Τιμή ανά άτομο : 1.300 δρχ

**

CB 5

Αμερικανικός Καφές
Ποικιλία από Τσαϊ
Διάφοροι Χυμοί Φρούτων
Ανοικτά Σαντούιτς
(2 κατ' άτομο)
Γαλλικά Παστάκια

Τιμή ανά άτομο : 1.500 δρχ

ΟΛΕΣ ΟΙ ΑΝΩΤΕΡΩ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ Φ.Π.Α & ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ



PARK HOTEL

Αθήνας

ΕΛΑΦΡΑ ΜΕΝΟΥ
LIGHT LUNCHES

CHOISE No 1

(only in buffet)

Four Kinds of Finger
Sandwiches

Four Kinds of Salads

Eclair Moka & Chocolate

ΕΠΙΛΟΓΗ No 1

(Μόνο σε Μπουφέ)

Τέσσερα είδη
Σαντουϊτσάκια

Τέσσερα Είδη Σαλάτας

Εκλαιράκια Μόκας & Σοκολάτας

Τιμή ανά άτομο : 4.000 δραχ

CHOISE No 2

Seasonal Salad

Roast Chicken
Lemon Potatoes
Fresh Vegetables

Apple pie

ΕΠΙΛΟΓΗ No 2

Σαλάτα εποχής

Κοτόπουλο Ψητό
Πατάτες Λεμονάτες
Φρέσκα Λαχανικά

Μηλόπιττα

Τιμή ανά άτομο : 4.500 δραχ

CHOISE No 3

Green Salad

Breast Of Turkey
with Potatooe salad

Fresh Fruits

ΕΠΙΛΟΓΗ No 3

Πράσινη σαλάτα

Γαλοπούλα Στήθος
με Πατατοσαλάτα

Φρέσκα Φρούτα Εποχής

Τιμή ανά άτομο : 4.500 δραχ



PARK HOTEL

Athens

**LIGHT LUNCHES
ΕΛΑΦΡΑ ΓΕΥΜΑΤΑ**

CHOISE NO 4

Greek Salad

Escalop Viennua
Sauted Potatoes
Butter Vegetables

Cream Caramelle

ΕΠΙΛΟΓΗ Νο 4

Χωριάτικη Σαλάτα

Εσκαλόπ Βιεννουά
Πατάτες Σωτέ
Χορταρικά Βουτυρου

Κρέμα Καραμελλέ
Τιμή ανά άτομο : 4.500 δραχ

CHOISE No 5

Panachee Salad

Grilled Dentex
or
Swordfish Souvlaki
Steam Potatoes
Fresh Vegetables

Fruit Tarte

ΕΠΙΛΟΓΗ Νο 5

Σαλάτα " Panachee"

Σφουρίδα Σχάρας
η
Ξιφίας Σουβλάκι
Πατάτες Ατμού
Φρεσκα Λαχανικά

Τάρτα Φρούτων
Τιμή ανά άτομο : 4.500 δραχ



PARK HOTEL

LUNCH - DINNER
ΓΕΥΜΑ - ΔΕΙΠΝΟ

LD 1

Spinach Pie

Greek Souvlaki
Rice & Fresh Vegetables

Seasonal Salad

Ice Cream With Fruit Salad

Price per person: 5.000 drs

LD 1

Σπανακοτυρόπιττα

Χοιρινό Σουβλάκι
με Ρύζι & Φρέσκα Λαχανικά

Σαλάτα Εποχής

Παγωτό Με Φρουτοσαλάτα

Τιμή ανά άτομο: 5.000 δραχ

LD 2

Seafood Salad

Roast Veal
With Two Coloured Talianelles

Apple Pie

Price per person: 5.000 drs

LD 2

Σαλάτα Θαλασσινών "Ποσειδών"

Ψητό Μοσχαράκι με
Δίχρωμες Ταλιατέλλες

Μηλόπιττα

Τιμή ανά άτομο : 5.000 δραχ



PARK HOTEL

LUNCH - DINNER
ΓΕΥΜΑ - ΔΕΙΠΝΟ

LD 3

Greek Appetizers

Traditional Salad

Roast Lamb " A la Hasapa"
With Potatoes

Galaktoboureko

Price per person : 5.000 drs

LD 3

Ελληνικά Ορεκτικά

Χωριάτικη Σαλάτα

Ψητό Αρνάκι " Αλα Χασάπα"
με Πατάτες

Γαλακτομπούρεκο

Τιμή ανά άτομο : 5.000 δραχ

LD 4

Shrimps Salad With Avocado

Heart of Lettuce Salad

Scaloppini With Mushroom Sauce
Sauted Potatoes
Fresh Vegetables

Fruit Tarte

Price per person: 5.000 drs

LD 4

Γαριδοσαλάτα με Αβοκάντο

Καρδιές Μαρουλιού

Σκαλοπίνια με Σάλτσα Μανιτάρια
Πατάτες "Σωπρέ"

Φρέσκα Λαχανικά Βουτύρου

Τάρτα Φρούτου

Τιμή ανά άτομο : 5.000 δραχ



PARK HOTEL

Athens

BUFFET MENUS

NO 1

FRUIT PUNCH

Cold on the Mirror

Turkey Galantine
Assortment of Cold Cuts
Fish & Vegetable Terrine

Salads

Potatoe Salad
Greek Salad
Seasonal Salad
Italian Salad With Pasta & Ham
Beet route Salad

Hot Items

Scalopini With Mushroom Sauce
Chicken With Mustard
Tortellini A la Cream With Ham
Rice & Vegetables
Potatoes Fontane
Spinach Pie In a Pan

CARVING STATION

Roast Leg of Lamb

Desserts

Fresh & Exotic Fruits
Cake
Traditional Pie

FRUIT PUNCH

Κρύες Παρουσίες σε Καθρέπτη

Γαλοπούλα Γκαλαντίνα
Ποικιλία από Διάφορα Αλλαντικά
Τερρίνα με Ψάρια & Λαχανικά

Σαλάτες

Πατατοσαλάτα
Χωριάτικη Σαλάτα
Σαλάτα Εποχής με Σώς Βινεγκρέτ
Ιταλική Σαλάτα με Πάστα & Ζαμπόν
Πατζαροσαλάτα

Ζεστά Είδη

Σκαλοπίνια με Σώς Μανιτάρια
Κοτόπουλο Σχάρας με Μουστάρδα
Τορτελίνια Α λα Κρέμ Με Ζαμπόν
Ριζότο Χωριάτικο με Λαχανικά
Πατάτες Φοντάν
Σπανακοτυρόπιττα με Φύλλο Κρούστας

CARVING STATION

(ΚΟΒΕΤΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΠΕΛΑΤΗ)

Ψητό Μπούτι Αρνάκι

Επιδόρπια

Φρέσκα Φρούτα Εποχής & Εξωτικά
Τούρτα

Παραδοσιακή Πίτα για κοπή
&

Κρασί Κρητικό Μπουτάρη
Μπύρες, Αναψυκτικά

Τιμή ανά άτομο : 9.000 δρχ

PARK HOTEL - 10 Alexandras Ave. - 106 82 Athens - Greece

Tel: 8832711/19 - 8832811/14 - Fax: 8238420 - Tlx.: 214748 X.E.N.T.E. GR

E - Mail: park@istos.net.gr



PARK HOTEL

COCKTAIL RECEPTION

COLD ITEMS

Canape With Roquefort Cream
Canape With Smoked Trout
Egg With Caviar
Tartalettes With Tuna
Smoked Turkey
on Rye Bread

Fresh Vegetables With
Spicy Sauce

HOT ITEMS

Mini Cheese Pies
Sausage With Bacon
Mini Cordon Blue
Quiche Lorraine
Mini Chicken Souvlaki
Meat Balls In BBQ Sauce

DESSERT

Selection Of French Pastries

ΚΡΥΑ ΕΙΔΗ

Σουδάκια με Κρέμα Ροκφόρ
Καναπέ με Πέστροφα Καπνιστή
Αυγό με Χαβιάρι
Ταρτάκια με Μούσ Τόνου
Καναπέ με Καπνιστή Γαλοπούλα
Σε Μαύρο Ψωμί

Φρέσκα Λαχανικά με
Πικάντικη Σάλτσα

ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ

Τυροπιτάκια
Λουκανικάκια με Μπεϊκον
Μίνι Κόρτνον Μπλού
Κις Λωραίν
Μίνι Σουβλάκι Κοτόπουλο
Κεφτεδάκια με Σάλτσα BBQ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ποικιλία από Γαλλικά Παστάκια
& Παραδοσιακή Πίττα για κοπή
& Κρασί Κρητικό Μπουτάρη, μπύρες, αναψυκτι
Τιμή ανά άτομο : 5.000 δρχ



ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ ΚΑΦΕ



ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΚΑΦΕ "Α"

Καφές Φίλτρου, Ντεκαφεϊνέ, Ποικιλία απο διάφορα Τσάγια
Δρχ. 850 κατ' άτομο

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΚΑΦΕ "Β"

Καφές Φίλτρου, Ντεκαφεϊνέ, Ποικιλία απο διάφορα Τσάγια, Ποικιλία Χυμών
Δρχ. 1.000 κατ' άτομο

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΚΑΦΕ "Γ"

Καφές Φίλτρου, Ντεκαφεϊνέ, Ποικιλία απο διάφορα Τσάγια, Ποικιλία Χυμών,
Μηλόπιττα, Κέϊκς
Δρχ. 1.250 κατ' άτομο

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΚΑΦΕ "Δ"

Καφές Φίλτρου, Ντεκαφεϊνέ, Ποικιλία απο διάφορα Τσάγια, Ποικιλία Χυμών,
Κρουασσάν, Δανέζικα γλυκά, Βουτήματα, Κέϊκς
Δρχ. 1.750 κατ' άτομο

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΚΑΦΕ "Ε"

Καφές Φίλτρου, Ντεκαφεϊνέ, Ποικιλία απο διάφορα Τσάγια, Ποικιλία Χυμών,
διάφορα Σάντουιτς με Κρουασσάν, με Μπριός και με Ψωμί
Δρχ. 2.050 κατ' άτομο

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΚΑΦΕ "Ζ"

Καφές Φίλτρου, Ντεκαφεϊνέ, Ποικιλία απο διάφορα Τσάγια, Ποικιλία Χυμών,
Ελληνικά και Γαλλικά γλυκά, Μηλόπιττα, Αγγλικό Κέϊκ, Φρέσκα Φρούτα
Δρχ. 2.250 κατ' άτομο





CHEESE & WINE COCKTAIL

VARIETY OF CHEESE
Gruyere, Kefalotyri, Kasserli,
Anthotyros, Metsavone, Manouri
Roquefort, Erie

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

CANAPES

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

TID BITS

Potato Chips, Green & Black Olives,
Crudite of Vegetables with 2 dips
Fresh Fruit display

WINE & BEVERAGES

Atticos Camba, Nemea Reserve
Local Beers
Assorted Soft Drinks

ΚΟΚΤΑΙΗΛ ΜΕ ΤΥΡΙΑ & ΚΡΑΣΙ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ

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

ΔΙΑΦΟΡΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Σιταρένιο, Σικάλεως, Σικάλεως με Ελιές
Γαλλική Μπαγκέτα, Σκορδόψωμο
Χριτσίνια, Διάφορα Κράκερς

(Τα Αρτοσκευάσματα προσφέρονται
με βούτυρο 3 γεύσεων)

ΚΑΝΑΠΕ

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

ΔΙΑΦΟΡΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τραγανά πατατάκια & Τσίπς, Ελιές
Πράσινες & Μαύρες
Ποικιλία από φρέσκα Λαχανικά
με 2 Ντιπς, Πλατώ με φρέσκα Φρούτα

ΚΡΑΣΙΑ & ΠΟΤΑ

Αττικός Καμπά, Νεμέα Reserve
Ελληνικές Μπίρες
Αναψυκτικά





BEER COCKTAIL



COLD APPETIZERS

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

HOT APPETIZERS

Variety of Sausages
Pork Cutlets
Croquettes of Chicken
Pork "Brochette" with green Pepper
Variety of Breads & Bakery

DESSERT

Variety of Cheese with Crackers
Tartelettes with Fresh Seasonal Fruit

BEVERAGE

Beer Selection

ΚΟΚΤΑΙΗΛ ΜΠΥΡΑΣ



ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ποικιλία κρύων Κρεάτων & Αλλαντικών
Πατατοσαλάτα με Μπεϊκον
Σαλάτα Κόλσλου
Λαχανικά Εποχής με Πιπεράτη Σάλτσα
Πίκλες

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

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

Ποικιλία απο Αρτοσκευάσματα

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Ποικιλία Τυριών με Κράκερς
Ταρτάκια με Φρέσκα Φρούτα Εποχής

ΠΟΤΑ

Μπόρες Διάφορες





COCKTAIL "A "



Roquefort Cheese and Walnut Tartelettes

Breast of Turkey with Kiwi

Smoked Ham with Pear

Egg with Danish Caviar

Choux with Avocado and Parmesan Mousse

Cheese Brochettes

Vegetables Sticks

ΚΟΚΤΑΙΗΛ " Α "



Ταρτελέττες με Ροκφόρ και Καρύδι

Στήθος Γαλοπούλας με Ακτινίδιο

Καπνιστό Ζαμπόν με Αχλάδι

Αυγό με Χαβιάρι Δανίας

Σου με Αβοκάντο και Παρμεζάνα

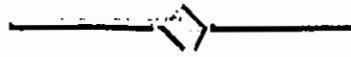
Στικς με Τυρί

Λαχανικά με Ντίπς





COCKTAIL "B"



Roast Beef Sirloin with Dill Gherkins
Smoked Ham with Cream Cheese
Shrimps with Curry Sauce
Roquefort with Raisins

Spring Rolls with Sweet & Sour Sauce
Mini Quiche Lorraine
Spinach Pie
Meatballs with Spicy Tomato Juice
Swordfish Brochettes

Assortment of French Pastries

ΚΟΚΤΑΙΗΛ "B"



Ψητό Μοσχάρι με Αγγουράκια
Καπνιστό Ζαμπόν με Τυρί
Γαρίδες με Σάλτσα Κάρρυ
Ροκφόρ με Σταφίδες

Σπρίνγκ Ρόλλς με Γλυκόξινη Σάλτσα
Μίνι Κις Λοραίν
Σπανακοπιττάκια
Κεφτέδες με Πικάντικη Σάλτσα
Σουβλάκια Ξιφία

Ποικιλία Γαλλικών Γλυκών





COCKTAIL "C "



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

Quiche with Prawns & Leek
Fish Fingers with Remoulade Sauce
Spring Rolls with Sweet & Sour Sauce
Chicken Fillet "Milanaise"
Bouchees with Mushrooms a la Creme
Mini Brochettes of Pork Fillet with Green Peppers

Fresh Fruit Tartelettes
Assortment of French & Green Pastries

ΚΟΚΤΑΙΗΛ "Γ "



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

Κις με Γαρίδες & Πράσσο
Κουζόν από Φιλέτο Ψαριού με Σάλτσα Ρεμουλάντ
Σπρινγκ Ρολς με Γλυκόξινη Σάλτσα
Φιλέτο Κοτόπουλο Μιλιναίζ
Μπουσέ με Μανιτάρια α λα Κρέμ
Σουβλάκι από Χοιρινό Φιλέτο με Πράσινες Πιπεριές

Ταρτάκια Φρέσκων Φρούτων
Ποικιλία Γαλλικών & Ελληνικών Γλυκών





OPEN BARS



DESCRIPTION

Greek Open Bar

WINE
BEER [Local]
OUZO
SOFT DRINKS

VEGETABLE STICKS
OLIVES
BATTON SALES
POTATO CHIPS

Full Open Bar

SPIRITS
WINE [Regular Brands]
BEER
APERITIFS [Local & Imported]
LIQUEURS [Local & Imported]
BRANDIES [Local & Imported]

VEGETABLE STICKS
OLIVES
BATTON SALES
POTATO CHIPS
SHRIMP CHIPS



ATHENS



Ποικιλία Ορεκτικών

Κρύα

Ταραμοσαλάτα, Μελιτζανοσαλάτα, Χταπόδι Κραστό, Καλαμαράκια Κραστά,
Αντζούγιες, Φέτα

Ζεστά

Σπανακόπιττα, Τυρόπιττα, Κοτόπιττα
Ντολμαδάκια Αυγολέμονο
Γιουβαρλάκια Αυγολέμονο
Σουτζουκάκια Σμυρνείκα

Σε Καθρέπτες

Καπνιστός και Μαριναρισμένος Σολομός
Προσούτο και Κόππα Χαμ με Πεπόνι
Καπνιστή Γαλοπούλα και Κοτόπουλο
Μενταγιόν Σολομού Πωσέ διακοσμημένο με Ολόκληρη Συναγρίδα
Πύργος με Διάφορα Θαλασσινά: Μεγάλες Γαρίδες, Σκουμπρί και Καπνιστή
Πέστροφα

Σαλάτες

Κοτόπουλο και Αβοκάντο
Μεξικάνικη Πατατοσαλάτα
Σαλάτα από Φασόλια
Ζαμπόν και Φουσίλι με Μαύρες Ελιές
Γαρίδες με Καλαμπόκι
Χωριάτικη

Της Σχάρας - Μπάρμπεκιου

Σουβλάκι από Κοτόπουλο
Μοσχαρίσια Φιλετάκια
Μενταγιόν από Μοσχάρι
Καπνιστό Χοιρινό
Μαριναρισμένο Αρνί
Λουκάνικα από Μοσχάρι
Μενταγιόν από Συναγρίδα
Μεγάλες Γαρίδες

Της Ωρας

Στημ Μπηφ (Ολόκληρο Μπούτι από Μοσχάρι)
Χοιρινό Μπούτι

Γαρνιτούρες

Πατάτες Παριζιέν
Πατάτες Ντουσέζ
Ταλιατέλλες
Σπαράγγια Μιμόζα
Ρατατούϊγ
Μπρόκολα και Μανιτάρια
Ρύζι με Μπιζέλια

Ποικιλία από Γαλλικά, Ιταλικά και Ελληνικά Τυριά

Ψωμί και Βούτυρο

BARBEQUE BUFFET

SALADS

Tomato & Spring Onions, Mixed Bean Salad, Rice with Mixed Seafood, Tzatziki, Greek Country Salad, Red & White Cabbage, Beet Root Salad, Eggplant Salad, Potato & Bacon Salad, Boiled Zucchini, Corn & Bell Peppers, Lettuce with Smoked Fish, Carrots & Sliced Cucumbers

DRESSINGS

Olive oil & Vinaigrette, Creamy Italian, Roquefort

FROM THE GRILL

Country Sausages, Lamb Chops, Minute Steaks, Mini Burgers, Garlic Chicken Filets, Mini Brochettes "Botsaris",

CARVING STATION

Rotisserie of Gyros with Pitta Bread

GARNISHES

Jacket Potatoes with Sour Cream & Yoghurt, Corn on the Cob, Steamed Seasonal Vegetables, Stir Fried Rice,

TEMPURA OF VEGETABLES

(Large Variety of Fresh Deep Fried Vegetables in a Batter)

SAUCES

Black Pepper, BBQ, Sweet & Sour, Mint, Ketchup, Mustard, Mayonnaise, Oil-Lemon

CHEESE PLATTER

A Display of Greek & International Cheeses with Assorted Crackers & a Selection of Breads

DESSERTS

Fresh Fruits in Season, Assorted Fruit Tartelettes, Mini Pastries & Greek Sweets

ΜΠΟΥΦΕΣ BARBEQUE

ΣΑΛΑΤΕΣ

Τομάτες με Φρέσκα Κρεμμυδάκια, Ανάμικτη Σαλάτα με Φασόλια, Ρύζι με Θαλασσινά, Τζατζίκι, Χωριάτικη Σαλάτα, Δίχρωμη Σαλάτα με Καρόττο, Σαλάτα με Πατζάρια, Ταραμοσαλάτα, Πατατοσαλάτα με Χοιρομέρι, Βραστά Κολοκυθάκια, Καλαμπόκι με Γλυκές Πιπεριές, Μαρούλι με Ψάρι Καπνιστό, Καρόττο & Αγγουράκια

ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ

Ελαιόλαδο Βινεγκρέτ, Ιταλική Κρέμα Μαγιονέζα, Ροκφόρ

ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ

Λουκάνικα Χωριάτικα, Παϊδάκια Αρνίσια, Μπριζόλες Μοσχαρίσιες, Μπιφτέκια, Φιλέτο Κοτόπουλο με Σκόρδο, Μίνι Σουβλάκια "Μπότσαρη",

ΝΤΕΚΟΥΠΑΣ

Παραδοσιακός Γύρος με Πίττα

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

Πατάτες Ψητές (ολόκληρες) με γιαούρτι & sour cream, Ολόκληρο Καλαμπόκι, Ανάμικτα Λαχανικά Ατμού, Ρύζι Σωτέ

ΤΗΓΑΝΙΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

(Ποικιλία από Φρέσκα Λαχανικά τηγανισμένα σε Κουρκούτι)

ΣΑΛΤΣΕΣ

Πιπεράτη, Μπάρμπεκιου, Γλυκόξινη, Δυόσμου Κέτσαπ, Μουστάρδα, Μαγιονέζα, Λάδι-Λεμόνι

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ

Διάφορα Ελληνικά & Διεθνή Τυριά συνοδευόμενα με Κράκερς & Αρτοσκευάσματα

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Φρέσκα Φρούτα Εποχής, Ταρτάκια Φρούτων, Παστάκια & Μίνι Γλυκά Ταψιού

GREEK BUFFET 1

COLD APPETIZERS

Tzatziki, Melitzanosalata, Taramosalata,
Greek Olives, Sardines, Octopus in Vinegar

HOT APPETIZERS

Stuffed Tomatoes, Cheese-Pie, Spinach Pie, Stuffed Vine Leaves (Dolmades)

TRADITIONAL DISHES

Pork with Celery, Chicken with Lemon Sauce, Moussaka

CARVING STATION

Roasted Lamb

GARNISHES

Oven Brownd Potatoes, Steamed Rice, Seasonal Vegetables

SALADS

Greek Village, Fresh Garden, Cabbage & Carrot, Beetroots & Garlic, Boiled Zucchini

CHEESES

Feta, Kasserí, Gruyere

DESSERTS

Baklava, Kataifi, Diples or Loukoumades, Halvah, Fresh Fruits

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ 1

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τζατζίκι, Μελιτζανοσαλάτα, Ταραμοσαλάτα,
Ελιές, Σαρδέλες, Χταποδάκι Βραστό Ξυδάτο

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τομάτες Γεμιστές, Τυρόπιττα, Σπανακόπιττα, Ντολμάδες

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

Χοιρινό με Σέλινο, Κοτόπουλο Λεμονάτο, Μουσακάς

ΝΤΕΚΟΥΠΙΑΖ

Αρνάκι Φούρνου

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

Πατάτες Ριγανάτες, Ρύζι Πιλάφι, Ανάμικτα Λαχανικά

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη, Ανάμικτη, Λάχανο & Καρόττο, Πατζάρια με Σκόρδο, Κολοκυθάκια Βραστά

ΤΥΡΙΑ

Φέτα, Κασέρι, Γραβιέρα

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Μπακλαβάς, Καταίφι, Δίπλες ή Λουκουμάδες, Χαλβάς, Φρούτα

GREEK BUFFET 2

COLD APPETIZERS

Tzatziki, Melitzanosalata, Taramosalata, Stuffed Vine Leaves (Dolmades)

Greek Olives, Sardines, Octopus in Vinegar

HOT APPETIZERS

Stuffed Tomatoes, Moussaka, Cheese-Pie, Shrimps Mikrolimano, Fried Cod with Garlic Sauce

TRADITIONAL DISHES

Veal Stifado, Chicken with Lemon Sauce, Pork with Celery

CARVING STATION

Lamb on the Spit, Roasted Piglet

GARNISHES

Oven Brownd Potatoes, Steamed Rice, Seasonal Vegetables

SALADS

Greek Village, Fresh Garden, Cabbage & Carrot, Beetroots & Garlic, Boiled Zucchini

CHEESES

Feta, Kasseri, Gruyere

DESSERTS

Baklava, Kataifi, Diples or Loukoumades, Halvah, Fresh Fruits

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ 2

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τζατζίκι, Μελιτζανοσαλάτα, Ταραμοσαλάτα, Ντολμάδες,

Ελιές, Σαρδέλες, Χταποδάκι Βραστό Ξυδάτο

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τομάτες Γεμιστές, Μουσακάς, Τυρόπιττα, Γαρίδες Μικρολίμανο, Βακαλίσκος Σκορδαλιά

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

Μοσχαράκι Στιφάδο, Κοτόπουλο Λεμονάτο, Χοιρινό με Σέλινο

ΝΤΕΚΟΥΠΙΑΖ

Αρνάκι Φούρνου, Γουρουνόπουλο

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

Πατάτες Ριγανάτες, Ρύζι Πιλάφι, Ανάμικτα Λαχανικά

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη, Ανάμικτη, Λάχανο & Καρόττο, Πατζάρια με Σκόρδο, Κολοκυθάκια Βραστά

ΤΥΡΙΑ

Φέτα, Κασέρι, Γραβιέρα

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Μπακλαβάς, Καταίφι, Δίπλες ή Λουκουμάδες, Χαλβάς, Φρούτα

ITALIAN BUFFET

APPETIZERS

Antipasto, Prosciutto with Fruits, Artichoke Hearts Vinaigrette
Provolone-Parmezziana Cheeses

PASTA DISHES

Spaghetti a la Marinara, Tortellini a la Creme,
Fettuccini Alfredo, Linguini Bolognaise

FROM THE SKILLET

Shrimps Scampi

SPECIALITIES

Pizza, Caneloni Toscana, Chicken Vezuvio, Escalopes Milanaise, Cicilian Eggplants

ACCOMPANIMENTS

Oven Browned Potatoes, Steamed Rice, Mixed Vegetables

SALADS

Caesar, Lettuce, Cabbage & Carrot, Garlic Mushrooms, Italian Lettuce,
Cold Pasta, Tomatoes with Thyme, Cucumber with Vinegar

TOPPINGS

- Fried Onions, Crushed nuts, Capers, Chopped Anchovies

DRESSINGS

Oil-Vinegar, Creamy Garlic, Italian

DESSERTS

Fresh Fruit Display, Tiramisou Cake, Choux with Almond Cream, Fruit Tart Assortment

ΙΤΑΛΙΚΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Αντιπαστο, Προσούτο με Φρούτα, Αγγινάρες Βινεγκρέτ,
Τυριά Προβολόνη & Παρμεζάνα

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Μακαρόνια α λα Μαρινάρα, Τορτελίνια α λα Κρεμ,
Φετουτσίνι Αλφρέδο, Λινγκουίνι Μπολονέζ

ΣΩΤΕ

Γαρίδες Σκάμπι

ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

Πίτσα, Κανελλόνια Τοσκάνα, Κοτόπουλο Βεζούβιο, Εσκαλόπ Μιλαναίζ,
Μελιτζάνες Σισελιέν

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

Πατάτες Φούρνου, Ρύζι Ατμού, Ανάμικτα Λαχανικά

ΣΑΛΑΤΕΣ

Καίσαρα, Λάχανο & Καρόττο, Μανιτάρια με Σκόρδο, Ιταλικό Μαρούλι,
Κοφτό Μακαρονάκι, Τομάτες με Θυμαρί, Αγγούρια Βινεγκρέτ

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Κρεμμυδάκια Τηγανιτά, Αμυγδαλόψυχα, Κάπαρι

ΝΤΡΕΣΙΝΓΚΣ

Λάδι-Ξύδι, Κρέμα με Σκόρδο, Ιταλική

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Φρέσκα Φρούτα Εποχής, Τιραμισού Τούρτα, Σου Αμυγδάλου, Ταρτάκια

ISLAND BUFFET

APPETIZERS

Athinaiki, Taramosalata, Marinated Salmon, Smoked Trout,
Tomatoes with Tuna Fish, Sardines, Octopus in Vinegar Sauce, Fresh Clams

HOT DISHES

Spaghetti a la Marinara, Fish Spetsiota,
Filet of Sole Albertina, Steamed Mussels

FROM THE GRILL

Swordfish Skewer, Shrimps

FRIED

Fried Baby Squid, Fish Croquettes

ACCOMPANIMENTS

Parsley Potatoes, Steamed Rice, Mixed Vegetables

SAUCES

Oil & Lemon, tartare, Soya-Chili, Mayonnaise

SALADS

Greek Village Salad, Lettuce, Boiled Zucchini, Cabbage & Carrot,
Marinated Mushrooms, Boiled Cauliflower, Shrimp Salad with Avocado

TOPPINGS

Fried Onions, Crushed Nuts, Capers, Chopped Anchovies

DRESSINGS

Oil-Vinegar, Creamy Garlic

DESSERTS

Fresh Fruit Display, Caramel, Choux with Cream, Fruit Tart Assortment

ΝΗΣΙΩΤΙΚΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ψάρι Αθηναϊκή, Ταραμοσαλάτα, Σολομός Μαρινάτος, Πέστροφα Καπνιστή,
Τομάτες με Τόνο, Σαρδέλες, Χταπόδι Ξυδάτο, Φρέσκα Κυδώνια

ΖΕΣΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

Σπαγγέτι α λα Μαρινάρα, Ψάρι Σπετσιώτα,
Γλώσσες Φιλέτο Αλμπερτίνα, Μύδια Ατμού

ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΧΑΡΑ

Σουβλάκι Ξιφία, Γαρίδες

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Πατάτες Βραστές με Μαϊδανό, Ρύζι Ατμού, Λαχανικά

ΣΑΛΤΣΕΣ

Λάδι & Λεμόνι, Ταρτάρ, Σόγια-Τσίλι, Μαγιονέζα

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη, Μαρούλι με Άνιθο, Κολοκυθάκια Βραστά, Λάχανο & Καρόττο,
Μανιτάρια Μαρινάτα, Κουνουπίδι Βραστό, Γαριδοσαλάτα με Αβοκάντο

ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑΤΑ

Κρεμμυδάκια Τηγανιτά, Αμύγδαλα & Φουντούκια, Κάπαρι, Αντζούγες

ΝΤΡΕΣΙΝΓΚΣ

Λάδι με Ξύδι, Κρέμα με Σκόρδο

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Φρέσκα φρούτα Εποχής, Κρέμ Καραμελέ, Σου α λα κρέμ, Ποικιλία με Τάρτες

CHEESE & WINE COCKTAIL

VARIETY OF CHEESES

Gruyere, Kefalotyri, Kasseri,
Anthotyros, Metsovone, Local Feta Cheese,
Roquefort, Gouda

FRESH FROM THE BAKERY

White Bread Rolls
Corn Bread, Rye Bread, Rye Bread with Olives,
French Loaf, Garlic Bread, Grissini,
Cream Crackers, Salted & Water Crackers
Local Crisp Squares
(All bakery goods are served with 3 types of Butter)

CANAPES

Roast Sirloin of Beef with Dill Gherkin
Tartalettes with Eggplant Salad
Profiteroles with Cottage Cheese & Celery
Smoked Trout on Horseradish Cream

TID BITS

Potato Chips, Green & Black Olives
Crudite of Vegetables with 2 Dips
Fresh Fruit Display

WINE & BEVERAGES

White, Rose and Red Caravel House Wine
Local Beers
Assorted Soft Drinks & Juices

COCKTAIL ME TYRIA & KRAΣI

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ

Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Κασέρι,
Ανθότυρο, Μετσοβόνη, Ελληνική Φέτα,
Ροκφόρ, Γκούντα

ΔΙΑΦΟΡΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Σιταρένιο, Καρβελάκι από Καλαμπόκι, Σικάλεως,
Σικάλεως με Ελιές, Γαλλική Μπαγκέτα, Σκορδόψωμο,
Κριτσίνια, Διάφορα Κράκερς, Μπατόν Σαλέ
(Τα αρτοσκευάσματα προσφέρονται με Βούτυρο 3 γεύσεων)

ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ

Ροστ Μπήφ με Αγγουράκι Τουρσί
Ταρτάκια με Μελιτζανοσαλάτα
Προφιτερόλ με Τυρί Cottage & Σέλινο
Πέστροφα Καπνιστή με Κρέμα Ραπανάκι

ΔΙΑΦΟΡΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τραγανά Πατατάκια Τσίπς, Ελιές Πράσινες & Μαύρες
Ποικιλία από Φρέσκα λαχανικά με 2 Ντίπς
Πλατώ με Φρέσκα Φρούτα Εποχής

ΚΡΑΣΙΑ & ΠΟΤΑ

Σπιτικό Κάραβελ (λευκό, ροζέ και κόκκινο)
Ελληνικές Μπύρες
Αναψυκτικά και Διάφοροι Χυμοί

OUZO COCKTAIL

Ouzo on the Rocks
Ouzo with freshly squeezed Lemon Juice
Ouzo with fresh Orange Juice
Ouzo with Pineapple Juice & Blue Curacao
Assorted Juices & Soft Drinks

* * *

Variety of Greek Cheese
Assorted Greek Breads

* * *

COLD CANAPES

Taramosalata
Eggplant Salad
Egg with Anchovy

* * *

TID BITS

Potato Chips
Assorted Salted Nuts
Green & Black Olives
Crudite of Vegetables with 2 Dips

COCKTAIL OYZO

Ούζο με Πάγο
Ούζο με φρέσκο Χυμό Λεμόνι
Ούζο με φρέσκο Χυμό Πορτοκάλι
Ούζο με Χυμό Ανανά & Blue Curacao
Διάφοροι Χυμοί & Αναψυκτικά

* * *

Ποικιλία από Ελληνικά Τυριά
Ποικιλία από Ελληνικά Αρτοσκευάσματα

* * *

ΚΡΥΑ ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ

Ταραμοσαλάτα
Μελιτζανοσαλάτα
Αυγό με Αντζούγια

* * *

ΔΙΑΦΟΡΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Πατάτες Τσίπς
Ποικιλία από Ξηρούς Καρπούς
Πράσινες & Μαύρες Ελιές
Ποικιλία από φρέσκα Λαχανικά με 2 Ντίπς

COCKTAIL RECEPTION 1

COLD APPETIZERS

Roquefort & Walnut Tartelettes
Smoked Ham with Cream Cheese
Butterfly Shrimps on Horseradish Butter
Roast Sirloin of Beef with Dill Gherkins
Crudite of Vegetables with Two Dips
Bombs with Tuna Salad

* * *

HOT HORS D'OEUVRES

Tempura of Vegetables with Soya Sauce
Mini Quiche Lorraine
Mini Cheese Pies
Mini Swordfish Brochettes
Meat Balls with Spicy Tomato Sauce

* * *

SWEETS

Variety of Mini Greek & French Pastries
Assorted Fruit Tartelettes

ΚΟΚΤΕΪΛ 1

ΚΡΥΑ ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ

Ταρταλέτες με Ροκφόρ & Καρύδι
Ζαμπόν Καπνιστό με Μους Τυριού
Γαρίδες "Butterfly" με Βούτυρο Horseradish
Ροστ Μπιφ με Κορνισόν
Κρουντιτέ Λαχανικών με Δύο Ντίπς
Μπόμπες με Τονοσαλάτα

* * *

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τεμπούρα Λαχανικών με Σάλτσα Σόγιας
Μίνι Κις Λοραίν
Τυροπιτάκια
Μίνι Σουβλάκια Ξιφία
Κεφτεδάκια με Πικάντικη Σάλτσα Τομάτας

* * *

SWEETS

Ποικιλία από Ελληνικά & Γαλλικά Γλυκά
Ποικιλία από Ταρτελέτες Φρούτων

COCKTAIL RECEPTION 2

COLD APPETIZERS

Gruyere with Grated Pistachio
Tartelettes with Eggplant Salad
Profiteroles with Smoked Trout Mousse
Smoked Salmon & Cream Cheese on Rye Bread
Breast of Turkey with Kiwi
Crudite of Vegetables with Two Dips
Bombs with Ham & Cheese

* * *

HOT HORS D'OEUVRES

Quiche with Prawns & Spinach
Fried Coujons of Fish Fillet with Remoulade Sauce
Spring Rolls with Sweet & Sour Sauce
Chicken Filet a la Milanaise
Bouchees with Mushrooms a la Creme
Brochette of Pork Filet with Green Pepper Sauce

* * *

SWEETS

Variety of Mini Greek & French Pastries
Assorted Fruit Tartelettes

ΚΟΚΤΕΪΛ 2

ΚΡΥΑ ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ

Γραβιέρα με Φυστίκι Αιγίνης
Ταρτελέτες με Μελιτζανοσαλάτα
Προφιτερόλ με Μους Καπνιστής Πέστροφας
Καπνιστός Σολομός & Κρέμα Τυριού σε Ψωμί Σίκαλης
Στήθος Γαλοπούλας με Ακτινίδιο
Κρουντιτέ Λαχανικών με Δύο Ντίπς
Μπόμπες με Ζαμπόν & Τυρί

* * *

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κις με Γαρίδες & Σπανάκι
Τηγανιτά Κουζόν από Φιλέτο Ψαριού με Σάλτσα Ρεμουλάντ
Σπρίνγκ Ρόλς με Γλυκόξινη Σάλτσα
Φιλετάκια από Κοτόπουλο Μιλιναίζ
Μπουσέ με Μανιτάρια α λα Κρέμ
Σουβλάκι από Φιλέτο Χοιρινού με Σάλτσα από Πράσινο Πιπέρι

* * *

SWEETS

Ποικιλία από Ελληνικά & Γαλλικά Γλυκά
Ποικιλία από Ταρτελέτες Φρούτων

COCKTAIL RECEPTION 3

COLD CANAPES

*Profiteroles with Cottage Cheese & Celery
Parma Ham with Avocado
Smoked breast of Turkey on Tartlette
Caviar with Lemon on Crouton
Tuna Mousse on Lettuce Heart
Foie Gras Pate with Truffles
Crudite of Vegetables with Dips*

* * *

HOT HORS D'OEUVRES

*Spicy Chicken Nuggets with Piquante Sauce
Quiche of Salmon & Leek
Shrimps Tempura with Sweet & Sour Sauce
Cheese Pie with Dill
Mini Escalopes Cordon Blue
Mini Chicken Livers Bouche
Mini Skewers of Beef Filet*

* * *

CARVING STATION

Scottish Smoked Salmon

* * *

SWEETS

*Fresh Fruit with Chocolate Sauce
Variety of Greek & French Pastries*

ΚΟΚΤΕΪΛ 3

ΚΡΥΑ ΚΑΝΑΠΕΛΑΚΙΑ

*Προφιτερόλ με Τυρί "Cottage" και Σέλινο
Ζαμπόν Πάρμας με Αβοκάντο
Ταρταλέτα με Καπνιστό Στήθος Γαλοπούλας
Χαβιάρι με Λεμόνι σε Κρουτόν
Μούς από Τόνο σε Καρδιά Μαρουλιού
Φουά Γκρά Πατέ με Τρούφες
Κρουντιτέ Λαχανικών με Ντίπς*

* * *

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

*Κοτόπουλο Πανέ με Σάλτσα Πικάντ
Κις με Σολομό και Πράσο
Γαρίδες Τεμπούρα με Γλυκόξηνη Σάλτσα
Μίνι Εσκαλόπ Κορντόν Μπλέ
Τυρόπιττα με Άνιθο
Μπουσέ με Συκωτάκια Πουλιών
Μίνι Σουβλάκια από Φιλέτο Μόσχου*

* * *

ΝΤΕΚΟΥΠΑΣ

Καπνιστός Σολομός Σκωτίας

SWEETS

*Φρέσκα Φρούτα σε Σιρόπι Σοκολάτας
Ποικιλία από Ελληνικά και Γαλλικά Γλυκά*



PARK HOTEL

Ιστος

VENUS PIANO - BAR RESTAURANT

Ενας γνώριμος χώρος, καλλιτεχνικό στέκι και όχι μόνο...

Από τις πιο ζεστές γωνιές της Αθήνας, υπόσχεται να κάνει πιο όμορφη τη νύχτα του Αγίου Βαλεντίνου.

Χαρίστε στο αγαπημένο σας πρόσωπο μια ξεχωριστή βραδιά «αγάπης» με ένα ποτό η ένα ελαφρύ γεύμα συντροφιά με μουσική πιάνου και τραγούδι.

Το μενού που σας προτείνει ο Chef είναι :

*Φρούτα της Θάλασσας Μαριναρισμένα με λάδι Ελιάς
Γαρνιτούρα : Τερρίνα Μελιτζάνας*

Σαλάτα από Καρδιές Μαρουλιού, Ρόκα, Τομάτα και σώς Βινεγκρέτ

*Τρυφερά Φιλετάκια Σωτέ με Μανιτάρια Πλερώτους & Μήλο
(Σερβίρονται με δύο σάλτσες)*

Πατάτες Ριζολέ

Φρέσκα Λαχανικά «Ρατατουϊγ»

Παγωτό «Αγάπης» για δύο

Καφές

Τιμή ανά άτομο για το μενού: 7.000 δρχ

Ποτά : Ελάχιστη κατανάλωση 2.500 δρχ



PARK HOTEL

Αθήνα

ΡΕΒΕΓΙΟΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ

"GROG " ΜΕ ΚΡΑΣΙ

Καπνιστός Σολομός Με Κρέμα Τυριού
& Σάλτσα Από Κόκκινο Χαβιάρι

Κρέμα από Σπαράγγια με Καβούρι

Γαλοπούλα Ψητή με Παραδοσιακή Γέμιση
από Κουκουνάρι, Σταφίδες & Φρέσκα Κάστανα
σε Σάλτσα από Χόρτα Βουνού
Πατάτες Αμυγδάλου
Κόκκινο Λάχανο με Μήλα

Σαλάτα Χριστουγεννιάτικη
(Φρέσκο Αντίβ.Καρδιές Μαρουλιού με Καρύδια
& σώς Ροκφόρ)

Κορμός Πορτοκάλι με Σοκολάτα

Μελομακάρονα & Κουραμπιέδες

Καφές

Τιμή ανά άτομο : 10.500 δραχ

PARK HOTEL - 10 Alexandras Ave. - 106 82 Athens - Greece
Tel: 8832711/19 - 8832811/14 - Fax: 8238420 - Tlx.: 214748 X.E.N.T.E. GR
SITE: <http://www-istos.net.gr/park-hotel> • E - Mail: park@istos.net.gr



PARK HOTEL

Αθήνα

ΡΕΒΕΓΙΟΝ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ

Καλωσόρισμα με KIR ROYAL

Πατέ Φασιανού με Στρείδια

Κονσομέ "Celestine"

Καρδιά από Φιλέτο με άγρια Μανιτάρια
"του δάσους"

Πατάτα Γεμιστή με Τυρί & Μπεϊκον
Μπουκέτο Καρρότων & Ανθους Μπρόκολου

Πρωτοχρονιάτικη Σαλάτα
με Φρέσκα Καρύδια & Ρόδι

Καραμελωμένο Αγλάδι με Σάλτσα από Βατόμουρα
& Αγριοφράουλες
Κρασί "VINSANTO"

Παραδοσιακή Βασιλόπιττα

Σαμπάνια

@

1/2 Φιάλη Κρασί Λευκό
Κρητικό Μπουτάρη

Τιμή ανά άτομο : 17.000 δρχ

ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ & Φ.Π.Α

PARK HOTEL - 10 Alexandras Ave. - 106 82 Athens - Greece
Tel: 8832711/19 - 8832811/14 - Fax: 8238420 - Tlx: 214748 X.E.N.T.E. GR
SITE: <http://www-istos.net/gr/park-hotel> • E-Mail: park@istos.net. gr



PARK HOTEL

Athens

East Market

(for over 20 pax)

Christmas Eve : 9.000 DRS.

New Year's Eve : 12.500 DRS.

(for less than 20 pax)

Christmas Eve : 9.000 DRS.

New Year's Eve : 15.000 DRS.

West Market

(for over 20 pax)

Christmas Eve : 9.000 DRS.

New Year's Eve : 13.000 DRS.

(for less than 20 pax)

Christmas Eve : 9.500 DRS.

New Year's Eve : 15.000 DRS.

Best Regards

JOHN DIMITRIADES
GENERAL MANAGER



PARK HOTEL

Αθήνα

ALEXANDRA'S RESTAURANT

Το Alexandra's είναι το εστιατόριο του ξενοδοχείου Park, που βρίσκεται ακριβώς απέναντι από το πεδίο του Αρεως.

Ενας χώρος φινετσάτος, ζεστός, ρομαντικός, γεμάτος αγάπη σας περιμένει του Αγ. Βαλεντίνου.

Η εξαιρετική κουζίνα, το άψογο σέρβις και η διακριτική μουσική θα δυναμώσουν περισσότερο τα αισθήματα αγάπης που σας κατέχουν.

Το μενού που σας προτείνει ο Chef είναι :

*Φρούτα της Θάλασσας Μαριναρισμένα με λάδι Ελιάς
Γαρνιτούρα : Τερρίνα Μελιτζάνας*

Σαλάτα από Καρδιές Μαρουλιού, Ρόκα, Τομάτα και σώς Βινεγκρέτ

*Τρυφερά Φιλετάκια Σωτέ με Μανιτάρια Πλερώτους & Μήλο
(Σερβίρονται με δύο σάλτσες)*

Πατάτες Ριζολέ

Φρέσκα Λαχανικά «Ρατατουϊγ»

Παγωτό «Αγάπης» για δύο

Καφές

Τιμή ανά άτομο για το μενού: 7.000 δρχ



PARK HOTEL

Athens

ΓΕΥΜΑ - ΔΕΙΠΝΟ
ΧΟΡΟΕΣΠΕΡΙΔΩΝ-

Σφουρίδα Σαλάτα Σε Μαρουλάκι
με Κοκταίηλ Σώς & Μπράντυ

η

Σπανακοτυρόπιττα Με Φύλλο Κρούστας

η

Κρέπες Νισσουάζ

Αρνάκι Προβενσάλ
(με ελαφριά σάλτσα Ντομάτας και Σκόρδου)

Πατάτες Καρέ

η

Μοσχαράκι Ψητό με Σώς Μαδέρα

Πατάτες Φοντάν

Χορταρικά Βουτύρου

η

Εσκαλόπ Βιεννουά

Πατάτες Ντωφινουάζ

Χορταρικά Βουτύρου

Σαλάτα Εποχής

Φρούτα η Παγωτό Κασσάτα

&

Παραδοσιακή Πίττα για Κοπή

&

1/2 Φιάλη Κρητικό Μπουτάρη Λευκό

Τιμή ανά άτομο : 6.500 δραχ



PARK HOTEL

Αθήνα
GALA DINNER



Φιλέτο Καπνιστής Πέστροφας
με σώς από Αγριοραπανάκι

η

Σαλάτα Ψάρι Με Γαρίδα
Σώς Κοκτεϊλ με Μπράντυ

η

Κρέπες Γεμιστές με ζαμπόν-τυρί και Κρέμα σώς

Σαλάτα από Γαλλικό Μαρούλι & άνιθο

η

Σαλάτα Πολύχρωμων Λαχανικών με Λάδι Λεμόνι

Μοσχάρáκι Ψητό Με Κρασάτη Σώς

Πατάτες Κροκέττες

Σπανάκι & Καρόττα Σωτέ

η

Αρνάκι Μπούτι Ψητό με Σώς Θυμάρι

Πατάτες Μπουλανζέρ

Δεμάτι Χορταρικών

η

Σκαλοπίνια "ΣΑΣΕΡ"

Πατάτες Φοντάν

Λαχανικά Βουτύρου

Παγωτό Κασσάτα με σώς από Βατόμουρο

Παραδοσακή Πίτα για κοπή

@

Ποτά

σε απεριόριστη κατανάλωση Κρητικός Μπουτάρη

Τιμή ανά άτομο : 8.000 δρχ

Οι τιμές ισχύουν μέχρι 31 Αυγούστου 1997

ΜΕΝΟΥ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

Κοκτέϊλ θαλασσινών με υλοκομμένα λαχανικά

η

Κρέπες με σπύδος κοτόπουλο

η

Τορτελλίни α λα κρεμ

Εσκαλόπ από μοσχάρι "Μιλιναίζ"

Πατάτες Ντωφίν

Κολοκυθάκια και καρόττα σωτέ

η

Κοτόπουλο "Κορντόν Μπλέ"

Αγριο ρύζι

Λαχανικά βουτύρου

η

Σουβλάκι χοιρινό σχάρας

Πατάτες Παριζιέν

Τομάτα υητή

η

Αρνάκι του Αμπελουργού

Πατάτες φούρνου

Μπρόκολλο και καροτάκια γλασσέ

Τρυφερές καρδιές μαρουλιού με σως πιπεράτη

η

Σαλάτα εποχής με σως θινεγκρέτ

Μους σοκολάτα

η

Τυραμισού

η

Τούρτα παγωτό μόκκα

5.800 δραχ/ατ.


Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις



Οι τιμές ισχύουν μέχρι τις 31 Αυγούστου 1997

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΙΜΩΝ

ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΕΝΟΥ	"Α"	7.100	δρχ
ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΕΝΟΥ	"Β"	7.500	δρχ
ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΕΝΟΥ	"Γ"	8.000	δρχ
ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΕΝΟΥ	"Δ"	8.900	δρχ



ΓΑΜΗΛΙΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ	"Α"	7.200	δρχ
ΓΑΜΗΛΙΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ	"Β"	8.500	δρχ
ΓΑΜΗΛΙΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ	"Γ"	10.300	δρχ



ΔΩΡΑ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ

*Μαζί με τις θερμότερες ευχές για αγάπη και ευτυχία,
το ξενοδοχείο μας προσφέρει τα ακόλουθα :*

- Ένα aperitif (Fruit Punch) κατά την προσέλευση σε όλους τους καλεσμένους σας.
- Κηροπήγια και λουλούδια για όλα τα τραπέζια του Γαμήλιου Δείπνου.
- Ειδική σύνθεση λουλουδιών για το επίσημο τραπέζι.
- Την Γαμήλια Τούρτα ανάλογα διακοσμημένη.
- Μία πολυτελή σουίτα για την πρώτη νύχτα του γάμου.
- Ένα καλάθι με φρούτα και μία σαμπάνια που θα σας περιμένουν στην σουίτα σας.
- Ένα πλούσιο πρωινό που θα ολοκληρώσει την πρώτη ημέρα της νέας σας ζωής.



ΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

1. ΕΛΑΧΙΣΤΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ

Είναι ο αριθμός των συμμετεχόντων για τον οποίο δεσμεύονται, ο μεν πελάτης για την αντίστοιχη οικονομική κάλυψη, το δε ξενοδοχείο για την ανάλογη εξυπηρέτηση σε φαγητά, ποτά και service. Επιπλέον, το ξενοδοχείο έχει την δυνατότητα να καλύψει, με σκοπό την καλύτερη εξυπηρέτηση του πελάτη, έναν επιπλέον αριθμό ατόμων, έως 10% επί του "ελάχιστου αριθμού συμμετεχόντων". Διευκρινίζεται ότι σε αυτή την περίπτωση, η τελική χρέωση γίνεται για τον πραγματικό αριθμό συμμετεχόντων.

2. ΠΛΑΝΟ ΑΙΘΟΥΣΑΣ - ΚΑΡΤΕΣ ΘΕΣΕΩΝ

Με την υπογραφή του σχετικού συμφωνητικού, το ξενοδοχείο παραδίδει στον πελάτη το πλάνο της αίθουσας με την ανάλογη ανάπτυξη των τραπεζιών, καθώς επίσης και τις κάρτες θέσεων των καλεσμένων. Το πλάνο της αίθουσας και οι κάρτες των θέσεων παραδίδονται μετά την συμπλήρωσή τους από τον πελάτη στο Τμήμα Δεξιώσεων του ξενοδοχείου, για την οριστική προετοιμασία της αίθουσας, το αργότερο τρεις ημέρες πριν την ημέρα της εκδήλωσης.

3. ΜΟΥΣΙΚΗ ΚΑΛΥΨΗ

Το ξενοδοχείο προτείνει τους μόνιμους εξωτερικούς συνεργάτες του, οι οποίοι διαθέτουν την απαραίτητη εμπειρία για την πλήρη και επαγγελματική μουσική κάλυψη της εκδήλωσής σας.

Οι ενδεικτικές τιμές χρέωσης είναι οι ακόλουθες :

Disc-jockey από δρχ. 80.000 Ορχήστρα (πενταμελής) από δρχ. 240.000

Σε περίπτωση που ο πελάτης επιθυμεί να συνεργαστεί με οποιονδήποτε άλλον Disc-jockey ή ορχήστρα, αυτό είναι εφικτό, κατόπιν σχετικής συνεννόησης με το Τμήμα Δεξιώσεων.

4. ΑΝΑΓΓΕΛΙΑ ΤΗΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ

Η αναγγελία της εκδήλωσής σας γίνεται στον κεντρικό πίνακα ανακοινώσεων του ξενοδοχείου, που βρίσκεται στο κεντρικό σαλόνι, κοντά στην κύρια είσοδο και έχει σαν σκοπό την άμεση εξυπηρέτηση και πληροφόρηση των καλεσμένων σας.



ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΕΝΟΥ "Α"

Προσιούτο με φρέσκα φρούτα εποχής

*Μοσχάρι "Στρογγανώφ"
Ταλιατέλλες με μαιντανό
Μανιτάρια*

Σαλάτα μαρούλι με άνηθο

Γαμήλια τούρτα

Καφές

WEDDING MENU "A"

Prosciutto with fresh fruit of the season

*Beef "Stroganoff"
Buttered tagliatelle
Mushrooms*

Lettuce salad with dill

Wedding cake

Coffee





ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΕΝΟΥ "B"

Ρολλό γλώσσας με καρόττο και σπανάκι

Εσκαλόπ απο μοσχαράκι γάλακτος με καλβαντός

Πατάτες σατώ

Καροτάκια παριζιέν

Φασολάκια

Πράσινη σαλάτα με σάλτσα ροκφόρ

Γαμήλια τούρτα

Καφές

WEDDING MENU "B"

Rouleau of sole filets with carrot and spinach

Veal escalopes with calvados sauce

Potatoes "chateau"

Parisienne carrots

Green beans

Green salad with roquefort dressing

Wedding cake

Coffee





ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΕΝΟΥ "Γ"

Γαρίδες, φρέσκα μανιτάρια και μυρωδικά

Κρέμα από αρακά

Μενταγιόν από μοσχάρι με γάλακτος με σάλτσα λεμονιού

Πατάτες "Λυοναίζ"

Τομάτα γκρατινέ

Κολοκυθάκια με βούτυρο

Σαλάτα "Καίσαρ"

Γαμήλια τούρτα

Καφές

WEDDING MENU "C"

Shrimps with fresh mushrooms and herbs

Cream "Saint Gremain"

Veal medallions with lemon sauce

Potatoes "Lyonnaises"

Gratinated tomato

Buttered zuchini

Caesar salad

Wedding cake

Coffee





ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΕΝΟΥ "Δ"

Ροζέττες καπνιστού σολομού και χάλιμπατ

Κρέμα λαχανικών

Νουαζέττες απο μοσχάρακι γάλακτος με σαμιώτικο κρασί

Πατάτες "Αννα"

Λαχανάκια με μπέικον

Τοματάκια γκρατινέ

Σαλάτα Μιμόζα

Γαμήλια τούρτα

Καφές

Πτι φούρ

WEDDING MENU "D"

Rosettes of smoked salmon and halibut

Vegetable cream

Veal noisettes with Samos wine

Potatoes "Anna"

Brussels sprouts with bacon

Gratinated cherry tomatoes

Mimosa salad

Wedding cake

Coffee

Petit four





ΓΑΜΗΛΙΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ "Α"

Ποικιλία αλλαντικών
Τιμπάλ γεμιστών λαχανικών
Καπνιστή πέστροφα με ντρέσινγκ από ράπανο
Στήθος καπνιστής γαλοπούλας
Χταποδάκι ξυδάτο

Σφυρίδα "Σπετσιώτα"
Μοσχαράκι με ταλιατέλλες
Φιλέτα από κοτόπουλο με δυόσμο
Χοιρινά σουβλάκια με πιπεριές
Μουσακάς
Λαζάνια "Σισιλιέν"
Πατάτες φούρνου λεμονάτες
Φασολάκια γιαχνί
Ριγατόνι με ροκφόρ
Αγριο ρύζι

Ποικιλία με δώδεκα σύνθετες και απλές σαλάτες

Ποικιλία ελληνικών τυριών
με πέντε είδη γαμιού απο τον φούρνο μας

Τάρτες φρούτων
Γαλλικά γλυκά
Ελληνικά γλυκά
Γιαούρτι με μέλι
Φρούτα εποχής

Καφές





ΓΑΜΗΛΙΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ "B"

Προσιούτο με φρέσκα φρούτα εποχής
Τιμπάλ γεμιστών λαχανικών
Τερίνα σολομού
Ροστ μπφ με σάλτσα μουστάρδας
Γαρίδες κοκταίηλ με πράσινο μήλο και σάλτσα κάρρου

Μοσχαράκι "Στρογγανώφ"
Αρνάκι φρικασέ
Γλώσσα ποσέ με σάλτσα άσπρου κρασιού
Σουτζουκάκια σχάρας
Τυρόπιττα με ανθότυρο
Κρέπες "Φλωρεντίν"
Πέννες με θαλασσινά
Πατάτες "Αννα"
Χυλοπίττες στο φούρνο
Καρόττα και κολοκυθάκια βουτύρου

Ντεκουπάζ χοιρινό μπούτι

Ποικιλία με δώδεκα σύνθετες και απλές σαλάτες

Ποικιλία ελληνικών και γαλλικών τυριών
με πέντε είδη γωμιού απο τον φούρνο μας

Σαβαρέν
Προφιτερόλ
Ελληνικά γλυκά
Γαλλικά παστάκια
Φρούτα εποχής

Καφές





ΓΑΜΗΛΙΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ Τ'

Γαρίδες με λαδολέμονο
Μοτσαρέλλα με τομάτα και βασιλικό
Σολομός μαρινάτος
Καπνιστό χάλιμπατ με κάρφη
Προσιούτο με φρέσκα φρούτα

Μοσχαράκι "Ζυριχουάζ"
Εσκαλόπ σολομού με σάλτσα σαμπάνιας
Παγιάρ φιλέτου με σπαράγγια και τυρί μπρι
Φιλέτα κοτόπουλου με σάλτσα πιπεριού
Φαρφάλες με καραβίδες
Κρέπες μεμανιτάρια και γραβιέρα
Πατάτες νουαζέττες με κρέμα
Μανέστρα με τομάτα σε τσουκάλι
Φασολάκια βουτύρου
Κολοκυθάκια γκρατινέ

Ντεκουπάζ μοσχαρίσιο μπούτι με τη σάλτσα του

Ποικιλία με δώδεκα σύνθετες και απλές σαλάτες

Ποικιλία ελληνικών και γαλλικών τυριών
με πέντε είδη γωμιού από τον φούρνο μας

Κρέπες με σοκολάτα και φράουλες

Διάφορα μούς
Ελληνικά γλυκά
Γαλλικά παστάκια
Φρούτα εποχής



Καφές



ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΕΝΟΥ "Α"

Προσιούτο με Φρέσκα Φρούτα Εποχής

*Αντρεκότ με Σάλτσα Μπορντελαίζ
Πατάτες Κολομπίν
Κολοκυθάκια Ατμού*

Πράσινη Σαλάτα με Σάλτσα Βιναιγκρέτ

Σαμπαγιόν με Κρασί Μαντίνεια

Καφές

WEDDING MENU "A"

Prosciutto with Fresh Fruit of the Season

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

Mixed Green Salad with Vinaigrette Sauce

Sabayon with Mandinia Wine

Coffee





ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΕΝΟΥ "B"

Σολομός Πωσέ με Σάλτσα Σαφράν

*Εσκαλόπ απο Μοσχαράκι Γάλακτος με Καλβαντός
Πατάτες Σατώ
Καροττάκια Παριζιέν
Φασολάκια*

Πράσινη Σαλάτα με Σάλτσα Ροκφόρ

Παγωτό με Αχλάδι και Σάλτσα Σοκολάτας

Καφές

WEDDING MENU "B"

Poched Salmon with Saffron Sauce

*Veal Escalopes with Calvados Sauce
Potatoes "Chateau"
Parisienne Carrots
Green Beans*

Green Salad with Roquefort Dressing

Ice Cream with Pear and Chocolate Sauce

Coffee





ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΕΝΟΥ "Γ"

Γαρίδες με Φρέσκα Μανιτάρια και Μυρωδικά

*Μενταγιόν απο Μοσχάρακι Γάλακτος με Σάλτσα Λεμονιού
Πατάτες "Λυονναιζ"
Τομάτα γεμιστή με Αρακά
Κολοκυθάκια Βουτύρου*

Σαλάτα "Καίσαρα"

Προφιτερόλ με Ασπρη Σοκολάτα

Καφές

Πτι Φούρ

WEDDING MENU "C"

Shrimps with Fresh Mushrooms and Herbs

*Veal Medallions with Lemon Sauce
Potatoes "Lyonnaise"
Tomato Stuffed with Peas
Buttered Courgettes*

Caesar Salad

Profiterolles with White Chocolate

Coffee

Petit Fours





ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΕΝΟΥ "Δ"

Ροζέττες Καπνιστού Σολομού και Χάλιμπατ

*Νουαζέττες απο Μοσχαράκι Γάλακτος με Σαμιώτικο Κρασί
Πατάτες "Αννα"
Λαχανάκια Βρυξελλών με Μπέικον
Τοματάκια Γκρατινέ*

Σαλάτα Μιμόζα

Σαιντ Ονορέ

Καφές

Πτι Φουρ

WEDDING ΜΕΝΟΥ "D"

Rosettes of Smoked Salmon and Halibut

*Veal Noisettes with Samos Wine
Potatoes "Anna"
Brussels Sprouts with Bacon
Gratinated Cherry Tomatoes*

Mimosa Salad

Saint - Honore

Coffee

Petit Fours





ΓΑΜΗΛΙΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ "Α"

Ποικιλία Ατλαντικών
Αβοκάντο με Γαρίδες και Βιναιγκρέτ
Καπνιστή Πέστροφα με Ντρέσινγκ απο Ράπανο
Στήθος Καπνιστής Γαλοπούλας
Χταποδάκι Ευδάτο

Σφουρίδα "Σπετσιώτα"
Μοσχαράκι με Ταλιατέλλες
Φιλέτα απο Κοτόπουλο με Δυόσμο
Χοιρινά Σουβλάκια με Πιπεριές
Μουσακάς
Κρεπινέτες με Τυρί και Μανιτάρια
Πατάτες Φούρνου Λεμονάτες
Μπουκέτο Λαχανικών
Ριγγατόνι με Ροκφόρ

Ποικιλία από Δώδεκα σύνθετες και απλές Σαλάτες

Ποικιλία Ελληνικών Τυριών
με πέντε είδη Ψωμιού απο τον Φούρνο μας

Τάρτες Φρούτων
Γαλλικά Γλυκά
Γιαούρτι με Μέλι
Φρούτα Εποχής

Καφές





ΓΑΜΗΛΙΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ "B"

Προσιούτο με Φρέσκα Φρούτα Εποχής
Μαύρο Χαβιάρι Δανίας
Τερίνα Σολομού
Ρόστ Μπηφ με Σάλτσα Μουστάρδας
Γαρίδες Κοκταίηλ με Πράσινο Μήλο και Σάλτσα Κάρρυ

Μοσχαράκι "Στρογγανώφ"
Αρνάκι Φρικασέ
Γλώσσα Ποσέ με Σάλτσα Ασπρου Κρασιού
Σουτζουκάκια Σχάρας
Τυρόπιττα με Ανθότυρο
Κρέπες "Φλωρεντίν"
Πέννες με Θαλασσινά & Σάλτσα Σαφράν
Πατάτες "Αννα"
Χυλοπίττες στο Φούρνο
Καρόττα και Κολοκυθάκια Βουτύρου

Ντεκουπάζ Χοιρινό Μπούτι

Ποικιλία με δώδεκα σύνθετες και απλές Σαλάτες

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

Σαβαρέν
Προφιτερόλ
Ελληνικά Γλυκά
Γαλλικά Παστάκια
Φρούτα Εποχής

Καφές





ΓΑΜΗΛΙΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ "Γ"

Γαρίδες με Λαδολέμονο
Μοτσαρέλλα με Τομάτα και Βασιλικό
Σολομός Μαρινάτος
Καπνιστό Χάλιμπατ με Κάπαρη
Προσιούτο με Φρέσκα Φρούτα

Μοσχαραάκι "Ζυριχουάζ"
Εσκαλόπ Σολομού με Σάλτσα Σαμπάνιας
Παγιάρ Φιλέτου με Σπαράγγια και Τυρί Μπρι
Φιλέτα Κοτόπουλου με Σάλτσα Πιπεριού
Φαρφάλες με Καραβίδες
Κρέπες με Μανιτάρια και Γραβιέρα
Πατάτες Νουαζέττες με Κρέμα
Μανέστρα με Τομάτα σε Τσουνκάλι
Αγγινάρες α λα Πολίτα
Κολοκυθάκια Γκρατινέ

Ντεκουπάζ Μοσχарίσιο Μπούτι με την Σάλτσα του

Ποικιλία με Δώδεκα σύνθετες και απλές Σαλάτες

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

Κρέπες με Σοκολάτα και Φράουλες
Διάφορα Μους
Ελληνικά Γλυκά
Γαλλικά Παστάκια
Φρούτα Εποχής

Καφές





Οι τιμές ισχύουν απο 1/1/99 μέχρι 31/8/99.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΙΜΩΝ

ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΕΝΟΥ	"Α"	8.500 δρχ
ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΕΝΟΥ	"Β"	9.000 δρχ
ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΕΝΟΥ	"Γ"	9.600 δρχ
ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΕΝΟΥ	"Δ"	10.600 δρχ

ΓΑΜΗΛΙΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ	"Α"	8.650 δρχ
ΓΑΜΗΛΙΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ	"Β"	10.200 δρχ
ΓΑΜΗΛΙΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ	"Γ"	12.400 δρχ



Οι Τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις



ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΠΟΤΩΝ

Για την κάλυψη της Δεξίωσής σας σε Ποτά, προτείνουμε τις ακόλουθες ολοκληρωμένες επιλογές, που εξασφαλίζουν απεριόριστη κατανάλωση.

ΕΠΙΛΟΓΗ 1η

Αττικός Καμπά Λευκό
Νεμέα Reserve Ερυθρό
Μπύρες
Αναψυκτικά διάφο-ρα
- Αφρώδης Οίνος Γαλλικής παραγωγής και εμφιάλωσης
Δρχ. 2.500 κατ' άτομο

ΕΠΙΛΟΓΗ 2η

Αγιορείτικος Τσάνταλη Λευκό
Μακεδονικός Κόκκινο
Μπύρες
Αναψυκτικά διάφορα
Αφρώδης Οίνος Γαλλικής παραγωγής και εμφιάλωσης
Δρχ. 3.000 κατ' άτομο

ΕΠΙΛΟΓΗ 3η

Μαντίνεια Καμπά (Λευκό)
Grande Reserve Μπουτάρη (Κόκκινο)
Μπύρες
Αναψυκτικά διάφορα
Αφρώδης Οίνος Γαλλικής παραγωγής και εμφιάλωσης
Δρχ. 3.400 κατ' άτομο



Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις



ΔΩΡΑ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ



*Μαζί με τις θερμότερες ευχές για Αγάπη και Ευτυχία,
το Ξενοδοχείο μας προσφέρει τα ακόλουθα :*

- *Ένα Aperitif (Fruit Punch) κατά την προσέλευση σε όλους τους καλεσμένους σας.*
- *Κηροπήγια και Λουλούδια για όλα τα τραπέζια του Γαμήλιου Δείπνου.*
- *Ειδική σύνθεση Λουλουδιών για το επίσημο τραπέζι.*
- *Την Γαμήλια Τούρτα ανάλογα διακοσμημένη*
- *Μια πολυτελή Σουίτα για την πρώτη νύχτα του Γάμου.*
- *Ένα καλάθι με Φρούτα και μία Σαμπάνια που θα σας περιμένουν στην Σουίτα σας.*
- *Ένα πλούσιο πρωινό που θα ολοκληρώσει την πρώτη ημέρα της νέα σας ζωής.*





ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ APERITIF



FULL OPEN BAR

*SPIRITS
WINE
BEER
APERITIFS
LIQUEURS
BRANDIES*

*VEGETABLE STICKS
OLIVES
BATTON SALE
POTATO CHIPS
SHRIMP CHIPS*

Διάρκεια 1/2 ώρα : Αρχ. 1.500 κατ' άτομο





ΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



1. ΕΛΑΧΙΣΤΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ

Είναι ο αριθμός των συμμετεχόντων για τον οποίο δεσμεύονται, ο μεν πελάτης για την αντίστοιχη οικονομική κάλυψη, το δε ξενοδοχείο για την ανάλογη εξυπηρέτηση σε φαγητά, ποτά και service. Επιπλέον το Ξενοδοχείο έχει την δυνατότητα να καλύψει, με σκοπό την καλύτερη εξυπηρέτηση του πελάτη, έναν επιπλέον αριθμό ατόμων, έως 10% επί του "ελάχιστου αριθμού συμμετεχόντων". Διευκρινίζεται ότι σε αυτή την περίπτωση, η τελική χρέωση γίνεται για τον πραγματικό αριθμό συμμετεχόντων.

2. ΠΛΑΝΟ ΑΙΘΟΥΣΑΣ - ΚΑΡΤΕΣ ΘΕΣΕΩΝ

Με την υπογραφή του σχετικού Συμφωνητικού, το Ξενοδοχείο παραδίδει στον πελάτη το πλάνο της αίθουσας με την ανάλογη ανάπτυξη των τραπεζιών, καθώς επίσης και τις κάρτες θέσεων των καλεσμένων. Το πλάνο της αίθουσας και οι κάρτες των θέσεων παραδίδονται μετά την συμπλήρωσή τους από τον πελάτη στο Τμήμα Δεξιώσεων του Ξενοδοχείου, για την οριστική προετοιμασία της αίθουσας, το αργότερο τρεις ημέρες πριν την ημέρα της εκδήλωσης.

3. ΜΟΥΣΙΚΗ ΚΑΛΥΨΗ

Το Ξενοδοχείο προτείνει τους μόνιμους εξωτερικούς συνεργάτες του, οι οποίοι διαθέτουν την απαραίτητη εμπειρία για την πλήρη επαγγελματική μουσική κάλυψη της εκδήλωσής σας.

Οι ενδεικτικές τιμές χρέωσης είναι οι ακόλουθες :

Disc - Jockey από Δρχ. 100.000 Ορχήστρα (πενταμελής) από Δρχ. 240.000

Σε περίπτωση που ο πελάτης επιθυμεί να συνεργαστεί με οποιονδήποτε άλλον Disc-Jockey ή Ορχήστρα, αυτό είναι εφικτό, κατόπιν σχετικής συνεννόησης με το Τμήμα Δεξιώσεων.

4. ΑΝΑΓΓΕΛΙΑ ΤΗΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ

Η αναγγελία της εκδήλωσής σας γίνεται στον κεντρικό πίνακα ανακοινώσεων του Ξενοδοχείου, που βρίσκεται στο κεντρικό σαλόνι, κατά την κύρια είσοδο και έχει σαν σκοπό την άμεση εξυπηρέτηση και πληροφόρηση των καλεσμένων σας.



ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΟ ΛΟΓΩ ΑΛΛΑΓΩΝ
BANQUET EVENT ORDER No.162

DATE OF EVENT : 17.04.1997-ΠΕΜΠΤΗ
ORGANIZATION : ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΤΟΠΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗΣ Α.Ε.
BANQUET AREA : ΕΡΑΤΩ
FUNCTION TYPE : ΗΜΕΡΙΑΔΑ
ADDRESS : ΟΜΗΡΟΥ 19 & ΑΚΛΑΔΗΜΙΑΣ, 106 72, ΑΘΗΝΑ
NO. OF GUESTS : 450
TIME : 09:30-20:30
VAT NO. :
CONTACT NAME : κα Γ
TELEPHONE NO. :
FAX-NO. :

SIGN BOARD : ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΣ - ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ
& ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΣΗΣ - Ε.Ε.Τ.Α.Α.

SCHEDULE ANALYSIS

<u>TIME :</u>	<u>PROGRAMME MENUS :</u>	<u>LOCATION :</u>
09:30	ΕΝΑΡΞΗ	ΕΡΑΤΩ
11:30	COFFEE BREAK	ΕΡΑΤΩ & VENUS
14:00	ΜΕΝΟΥ (LUNCH)	ΠΑΝΔΩΡΑ & ΑΛΚΥΟΝΙΔΑ
16:30	ΜΟΝΟ ΚΑΦΕΣ	ΕΡΑΤΩ

SET UP REQUIREMENTS :

- ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΙΚΗ ΔΙΑΤΑΞΗ-ΚΑΘΙΣΜΑΤΑ (450) ΑΤΟΜΩΝ
- PANEL (8) ΑΤΟΜΩΝ
- PODIUM-(1) ΜΙΚΡΟΦΩΝΟ ΣΤΟ PODIUM / (2) ΜΙΚΡΟΦΩΝΑ ΣΤΟ PANEL / (4) ΜΙΚΡΟΦΩΝΑ ΣΤΗΝ ΑΙΘΟΥΣΑ
- (1) ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΣΤΟ LOBBY ΔΕΞΙΑ & ΑΡΙΣΤΕΡΑ ΣΤΟ «VENUS» ΣΕ ΣΧΗΜΑ (Γ)
- (1) ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΣΤΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΗΝ «ΕΡΑΤΩ»

AUDIO VISUAL :

BEVERAGES :

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΓΕΙΛΟΥΝ :

- | | |
|--------------|-------|
| • ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ | 500 |
| • ΜΠΥΡΕΣ | 700 |
| • ΚΡΑΣΙ | 3.000 |

NOTES :

COFFEE BREAK 800

- ΦΡΕΣΚΟΣ ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ, ΤΣΑΪ, ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ, ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ, ΚΕΪΚ ΦΡΟΥΤΩΝ, ή ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

MENU 4.000

- ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΤΑ ΓΙΑΝΙΩΤΙΚΗ
- ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ, ΡΙΖΟΤΟ, ΧΟΡΤΑΡΙΚΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
- ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ
- ΜΗΛΟΠΙΤΤΑ

ΔΩΜΑΤΙΑ : ΠΑΡΑΜΕΝΟΥΝ 40 ΔΩΜΑΤΙΑ (IN 16.04.97- OUT 18.04.97)

15.04.1997

BANQUET EVENT ORDER NO 348

DATE OF EVENT : ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 31/10 & ΣΑΒΒΑΤΟ 1/11
ORGANIZATION : HELLAS VACANCES -ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
BANQUET AREA : ΠΑΝΔΩΡΑ & ΑΛΚΥΟΝΙΔΑ
FUNCTION TYPE : MEETING & COCKTAIL
ADDRESS :
NO. OF GUESTS : 350
TIME : 10:00 -20:30
VAT NO. :
CONTACT NAME : ΚΟΣ Α.
TELEPHONE NO. :
FAX-NO. :

SIGN BOARD : ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ -Γ' ΣΥΝΟΔΟΣ

SCHEDULE ANALYSIS

<u>TIME :</u>	<u>PROGRAMME MENUS :</u>	<u>LOCATION :</u>
10:00-20:30	MEETING	PANDORA
10:00	COFFEE BREAK	ALKYONIDA
15:00	COCKTAIL -BUFFET	ALKYONIDA
18:30	COFFEE BREAK	ALKYONIDA

SET UP REQUIREMENTS :

- ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ ΔΙΑΤΑΞΗ
- PANEL X 6 ΡΑΧ ΜΕ ΚΑΡΕΚΛΕΣ «ALEXANDRA'S»
- PODIUM ΔΕΞΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΝΕΛ & ΑΡΙΣΤΕΡΑ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ X 5 ΑΤΟΜΑ
- 2 ΜΙΚΡΟΦΩΝΑ ΣΤΟ ΠΑΝΕΛ , 1 ΣΤΟ PODIUM,1 ΣΤΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ
- ΕΠΙΣΗΣ ΤΡΑΠΕΖΙ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑΣ X 5 ΑΤΟΜΑ ΣΕ ΣΧΗΜΑ «Γ» ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΗ ΠΑΝΔΩΡΑ

AUDIO VISUAL :

- ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΝΑ ΥΠΑΡΧΕΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΣΕ ΟΛΗ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ MEETING

BEVERAGES :

ΘΑ ΕΝΗΜΕΡΩΘΕΙΤΕ

NOTES -ΜΕΝΟΥ:

***COFFEE BREAK :**

ΓΑΛΛΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ , ΤΣΑΙ,ΧΥΜΟΙ ΚΑΙ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ X 550 ΔΡΧ Α/Α

***COCKTAIL X 4.100 ΔΡΧ Α/Α**

ΣΟΥ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΡΟΚΦΟΡ
ΚΑΝΑΠΕ ΜΕ ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗ
ΑΥΓΟ ΜΕ ΧΑΒΙΑΡΙ
ΤΑΡΤΑΚΙΑ ΜΕ ΜΟΥΣ ΤΟΝΟΥ
ΚΑΝΑΠΕ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΣΕ ΜΑΥΡΟ ΨΩΜΙ

**
ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΕ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ

ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ

ΧΟΡΤΟΠΤΑΚΙΑ
ΤΥΡΟΠΤΑΚΙΑ
ΛΟΥΚΑΝΙΚΑΚΙΑ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ
ΜΙΝΙ ΚΟΡΤΟΝ ΜΠΛΟΥ
ΜΙΝΙ ΚΙΣ ΛΩΡΑΙΝ
ΜΙΝΙ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΒΒQ ΣΩΣ
ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ

**
ΓΑΛΛΙΚΑ ΠΑΣΤΑΚΙΑ
ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

15/10/97

A T H E N S



Fax Cover Sheet

DATE: Αθήνα, 1 Απριλίου 1998
TO: Κα Α
FAX No.: PHONE No.:
FROM: Αργύρη Αναγιωτό

AT THE ATHENS HILTON
FAX No.: 72 81 792

IF YOU DO NOT RECEIVE ALL ...³... PAGES (INCLUDING THIS ONE)
PLEASE TELEPHONE AT 72 81 552-3 OR FAX AT 72 81 792

MESSAGE

Αγαπητή Κα Αλεξάκη,

Σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη με την οποία μας περιβάλλετε επιλέγοντας το ξενοδοχείο μας για την διοργάνωση της Γαμήλιας Δεξίωσής σας σαν εξωτερική εκδήλωση στην Μονεμβασιά, για 700 άτομα περίπου, η οποία θα πραγματοποιηθεί στις 27 Ιουνίου 1998. Όπως συνεννοηθήκαμε και τηλεφωνικά, θα βρείτε κατωτέρω όλες τις λεπτομέρειες που χρειάζονται για την διοργάνωση μίας αξέχαστης βραδυάς, ως επίσης και το κόστος αυτών αναλυτικά:

A) Μενού

Σας επισυνάπτουμε το Μενού που προτείνουμε για την δική σας Γαμήλια Δεξίωση. Όπως μείναμε σύμφωνοι, γλυκά, γαμήλια τούρτα και φρούτα θα παραχωρηθούν από εσάς. Το ξενοδοχείο θα φροντίσει για την παροχή όλου του κατάλληλου εξοπλισμού (τραπέζια, καρέκλες, τραπεζομάντηλα, πετσέτες, μαχαιροπήρουνα, σερβίτσια, κτλ.). Η τιμή κατ' άτομο είναι Δρχ. 16.000 συμπεριλαμβανομένου του 8% ΦΠΑ, στην οποία περιλαμβάνεται και η ενοίκιαση όλου του εξοπλισμού που προαναφέραμε.

Ειδική προσφορά: Φρουτ Πάντς για όλους τους καλεσμένους σας αξίας Δρχ. 1.650 το άτομο, σας το προσφέρουμε δωρεάν!

B) Κρασιά/Ποτά

Θα σερβίρουμε τα δικά σας κρασιά και ποτά, και φυσικά θα φέρουμε όλον τον εξοπλισμό που χρειάζεται για αυτό τον σκοπό, χωρίς καμμία επιπλέον χρέωση.

Γ) Μεταφορικά

Θα ανέρθουν στις Δρχ. 2.300.000 επιπλέον το 18% ΦΠΑ.

Δ) Προσωπικό

Το προσωπικό που χρειάζεται θα απαρτίζεται από τους εξής:

1 Αρχισερβιτόρο, 1 Βοηθό Αρχισερβιτόρου, 32 Σερβιτόρους, 1 Σεφ, 7 Μαγειρούς, 3 Οικονόμους και 7 Οδηγούς, και οι οποίοι θα πρέπει να προσέλθουν στην Μονεμβασιά με την κατωτέρω σειρά:

A T H E N S H I L T O N
C O N F E R E N C E & B A N Q U E T T I N G

46, Vassilissis Sofias Avenue, 11 528 Athens, Greece

Direct Tel: 7281 552-3 / Hotel 7250 201 Telefax: 7281 792 Telex: 21 58 08 Cable: HILTELS Athens

A T H E N S



2

- Παρασκευή 26 Ιουνίου (απόγευμα), 1 Αρχισερβιτόρος, 12 Σερβιτόροι, 1 Σεφ και 5 Οδηγοί, σύνολο 19 άτομα.
- Σάββατο 27 Ιουνίου (πρωί προς μεσημέρι), 1 Βοηθός Αρχισερβιτόρου, 20 Σερβιτόροι, 7 Μάγειροι, 3 Οικονόμοι, 2 Οδηγοί, σύνολο 33 άτομα.

Αυτό σημαίνει ότι θα πρέπει να φροντίσετε να κρατήσετε δωμάτια για 19 άτομα (2 νύκτες, 26 & 27/06/98) και για 33 άτομα (1 νύκτα, 27/06/98). Το κόστος των δωματίων αυτών φυσικά θα επιβαρύνει εσάς.

Το συνολικό κόστος του προσωπικού που θα προσέλθει - μαζί με τις υπερωρίες και τα προβλεπόμενα από τον νόμο γεύματα - ανέρχεται στις Δρχ. 3.800.000 επιπλέον το 18% ΦΠΑ.

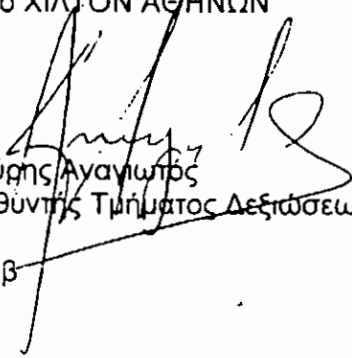
Ελπίζοντας ότι η ανωτέρω προσφορά μας, ως επίσης και το συνημμένο ειδικό Μενού θα σας ικανοποιήσουν απόλυτα. Παραμένουμε στην διάθεσή σας για οποιοσδήποτε περαιτέρω διευκρίνησεις χρειάζεσθε.

Θα επιθυμούσαμε να λάβουμε την οριστική σας επιβεβαίωση για την όμορφη αυτή εκδήλωση **έως και την 30η Απριλίου 1998!**

Σας ευχαριστούμε και πάλι για την προτίμησή σας.

Με ιδιαίτερη εκτίμηση,

Για το ΧΙΛΤΟΝ ΑΘΗΝΩΝ


Αργύρης Αγαπιώτης
Διευθυντής Τμήματος Δεξιώσεων

ΑΑ/χβ

ATHENS



Ποικιλία Ορεκτικών

Κρύα

Ταραμοσαλάτα, Μελιτζανοσαλάτα, Χταπόδι Κρασάτο, Καλαμαράκια Κρασάτα,
Αντζούγιες, Φέτα

Ζεστά

Σπανακόπιττα, Τυρόπιττα, Κοτόπιττα
Ντολμαδάκια Αυγολέμονο
Γιουβαρλάκια Αυγολέμονο
Σουτζουκάκια Σμυρνείικα

Σε Καθρέπτες

Καπνιστός και Μαριναρισμένος Σολομός
Προσούτο και Κόππα Χαμ με Πεπόνι
Καπνιστή Γαλοπούλα και Κοτόπουλο
Μενταγιόν Σολομού Πωσέ διακοσμημένο με Ολόκληρη Συναγρίδα
Πύργος με Διάφορα Θαλασσινά: Μεγάλες Γαρίδες, Σκουμπρί και Καπνιστή
Πέστροφα

Σαλάτες

Κοτόπουλο και Αβοκάντο
Μεξικάνικη Πατατοσαλάτα
Σαλάτα από Φασόλια
Ζαμπόν και Φουσίλι με Μαύρες Ελιές
Γαρίδες με Καλαμπόκι
Χωριάτικη

Της Σχάρας - Μπάρμπεκιου

Σουβλάκι από Κοτόπουλο
Μοσχάρισα Φιλετάκια
Μενταγιόν από Μοσχάρι
Καπνιστό Χοιρινό
Μαριναρισμένο Αρνί
Λουκάνικα από Μοσχάρι
Μενταγιόν από Συναγρίδα
Μεγάλες Γαρίδες

Της Ωρας

Στημ Μπηφ (Ολόκληρο Μπούτι από Μοσχάρι)
Χοιρινό Μπούτι

Γαρνιτούρες

Πατάτες Παριζιέν
Πατάτες Ντουσέζ
Ταλιατέλλες
Σπαράγγια Μιμόζα
Ρατατούϊγ
Μπρόκολα και Μανιτάρια
Ρύζι με Μπιζέλια

Ποικιλία από Γαλλικά, Ιταλικά και Ελληνικά Τυριά

Ψωμί και Βούτυρο

ΠΑΡΑ: ΠΕΜΠΤΗ, 20. ΜΑΪΟΥ 1999

ΟΝΟΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ
ΑΡ. ΣΥΜΒΟΛΑΙΟΥ

: TRAILER ΔΙΑΦ/ΚΙ-ΣΥΝ. ΤΥΠΟΥ
: 3659.0

<u>ΩΡΑ</u>	<u>ΩΡΑ</u>	<u>EXPECTED</u>	<u>ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΩΝ</u>
13:30-14:30	13:30-14:30	20	ΒΛΕΠΕ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

Α

τικός Καμπά, Μπύρες Εγκώριες, Αναψυκτικά
ωση στην εταιρεία βάσει κατανάλωσης

ΠΕΡΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

ΠΑ ΤΟΥ ΚΟΚΤΑΙΗ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΑ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ - ΘΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕΙ ΠΕΡΙΠΟΥ ΜΙΣΗ
ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΣΗ ΤΗΣ ΣΥΝΕΝΤΕΥΣΗΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΠΑΝΩ ΣΤΗΝ ΣΥΜΦΩΝΙΑ:

ΟΝΟΜΙΚΟΣ ΔΙΑΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ: ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΥ

ΙΧΕΙΑ ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗΣ:

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΤΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ:

ΑΛΛΑΓΗ ΑΦΟΡΑ ΜΑΪΤΡ, ΥΠΟΔΟΧΗ, ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΔΗΛΩΣΗ:

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΩΝ
ΕΝΤΕΥΞΗ ΤΥΠΟΥ
ΑΡΩΔΗΣ ΔΙΑΒΗΤΗΣ
ΕΙΝΑΙ 13:00

Χ. ΓΚΙΡΤΖΗ

ΣΕΛΙΔΑ 2

ΩΡΑ: ΠΕΜΠΤΗ, 20. ΜΑΪΟΥ 1999

ΟΝΟΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ
ΑΡ. ΣΥΜΒΟΛΑΙΟΥ

: TRAILER ΔΙΑΦ/ΚΙ-ΣΥΝ. ΤΥΠΟΥ
: 3659.0

<u>ΕΚΔΗΛΩΣΗ</u>	<u>ΩΡΑ</u>	<u>EXPECTED</u>	<u>ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΩΝ</u>
Κοκταίηλ	13:30-14:30	20	ΒΛΕΠΕ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

ΤΑ

ετικώς Καμπά, Μπίρες Εγχώριες, Αναψυκτικά
έωση στην εταιρεία βάσει κατανάλωσης

ΠΡΩΤΕΡΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

ΩΡΑ ΤΟΥ ΚΟΚΤΑΙΗΛ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΑ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ - ΘΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕΙ ΠΕΡΙΠΟΥ ΜΙΣΗ
Α ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗΣ

ΜΕΙΩΣΕΙΣ ΠΑΝΩ ΣΤΗΝ ΣΥΜΦΩΝΙΑ:
ΟΝΟΜΑΚΟΣ ΔΙΑΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ: ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΥ

ΟΙΚΕΙΑ ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗΣ:

ΜΕΙΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΔΗΛΩΣΗ:
ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΩΝ
ΥΠΑΡΞΕΙ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ



TELEFAX

PLEASE CALL (01) 7253725 IF THERE IS ANY PROBLEM WITH TRANSMISSION
2, VAS.ALEXANDROU AVE. 161 21 ATHENS GREECE TEL: 7253725 FAX: 7253770
http://www.otenet.gr/divani_caravel e-mail : caravel@otenet.gr

DATE : 17/5/99

FAX No:

PAGES : 3

ΠΡΟΣ : ΤΡΕΙΛΕΡ ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΗ
ΥΠΟΥΣΤΗ : κας Στ.
ΑΠΟ : Τμήμα Δεξιώσεων / Χ. Γκιρτζή

recover.doc

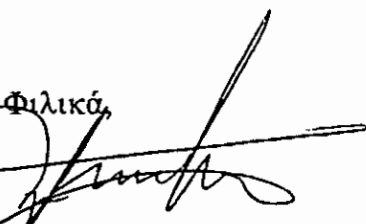
Αγαπητή κυρία Σ

Αποστέλλουμε συνημμένα το αναλυτικό πρόγραμμα της εκδήλωσής σας, και παρακαλούμε αφού το υπογράψετε, να το στείλετε μέσω fax στο Ξενοδοχείο μας το συντομότερο δυνατόν.

Σημείωση: Εάν υπάρχουν κάποιες διαφοροποιήσεις ή επιπλέον παροχές που θα επιθυμούσατε, παρακαλούμε να τις επισημάνετε αναλόγως με σκοπό την σωστή πραγματοποίηση της εκδήλωσής σας.

Ευχαριστούμε για την προτίμησή σας και την αρμονική συνεργασία.

Φιλικά,


Χ. Γκιρτζή
Banquet Sales Executive
Α.Κ.

*** TX REPORT ***

TRANSMISSION OK

TX/RX NO 2817
CONNECTION TEL
SUBADDRESS
CONNECTION ID
ST. TIME 17/05 15:43
USAGE T 01'52
PGS. 3
RESULT OK



TELEFAX

PLEASE CALL (01) 7253725 IF THERE IS ANY PROBLEM WITH TRANSMISSION
2, VAS.ALEXANDROU AVE. 161 21 ATHENS GREECE TEL: 7253725 FAX: 7253770
http://www.otenet.gr/divani_caravel e-mail : caravel@otenet.gr

DATE : 17/5/99

FAX No: 3302 286

PAGES : 3

ΠΡΟΣ : ΤΡΕΙΛΕΡ ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΗ
ΥΠΟΥΡΓΙΟ : κας Σ. ...
ΛΠΟ : Τμήμα Δεξιώσεων / Χ. Γκιρτζή

Αγαπητή κυρία Σ. ...

Αποστέλλουμε συνημμένα το αναλυτικό πρόγραμμα της εκδήλωσής σας, και παρακαλούμε αφού το υπογράψετε, να το στείλετε μέσω fax στο Ξενοδοχείο μας το συντομότερο δυνατόν.

Πμείωση: Εάν υπάρχουν κάποιες διαφοροποιήσεις ή επιπλέον παροχές που θα επιθυμούσατε, παρακαλούμε να τις επισημάνετε αναλόγως με σκοπό την σωστή πραγματοποίηση της εκδήλωσής σας.

Ευχαριστούμε για την προτίμησή σας και την αρμονική συνεργασία.

Χ. Γκιρτζή
anquet Sales Executive

BANQUET DEPARTMENT
CALL REPORT

NEO:
ΥΠΑΡΧΟΝ:

~~DEFINITE~~
TENTATIVE:

ΗΜΕΡ/ΝΙΑ: 11/5
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: X

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΤΑΙΡΙΑΣ: ΤΡΕΙΛΕΡ

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: KA SI

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΕΡΓΑΣΙΩΝ: HOUSE SET Dinner with 100 Coverings
Spoke of House with Centre Dinner

Α.Φ.Μ.: Δ.Ο.Υ:

ΤΗΛΕΦΩΝΟ:

FAX:

ΗΜ/ΝΙΑ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ: 10/5 ΩΡΑΡΙΟ:

ΤΥΠΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ: PRESS CONFERENCE ΑΡΙΘ. ΑΤΟΜΩΝ:

SET UP: ΠΙΝ. ΑΝ/ΣΕΩΝ:

A/V:

C/B: ΓΕΥΜΑ/ΔΕΙΠΝΟ:

ΠΟΤΑ:

ΣΧΟΛΙΑ: MYCENAE BLOCCED

EVENT IS CONFIRMED 20 PAX - MICROPHONES -

CHANGE MENUS

OPTION DATE: 14/5 17/5 18/5

CHECK FOR
SIGNED EVENT ORDER.



COCKTAIL "B"



Roast Beef Sirloin with Dill Gherkins
Smoked Ham with Cream Cheese
Shrimps with Curry Sauce
Roquefort with Raisins

Spring Rolls with Sweet & Sour Sauce
Mini Quiche Lorraine
Spinach Pie
Meatballs with Spicy Tomato Juice
Swordfish Brochettes

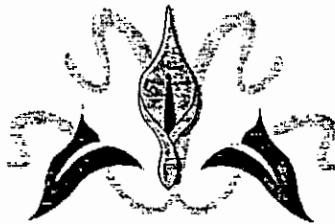
Assortment of French Pastries

ΚΟΚΤΑΙΗΛΑ "B"



Καυαητ - πιτταρα σαλ
~~Ψητό Μοσχάρι με Αγγουράκια~~
Καπνιστό Ζαμπόν με Τυρί
Γαρίδες με Σάλτσα Κάρρυ
~~Ροκφόρ με Σταφίδες~~ → ΚΑΥΑΗΤ - ΜΥΤΘΑΡΙΣ ΣΑΛΤΣΑ

Σπρίνγκ Ρόλλς με Γλοκόξινη Σάλτσα
~~Μίνι Κις Λοραίν~~ Μίνι Γλοκόξινη - ΠΑΥΕ'
Σπανακοπιτάκια
Κεφτέδες με Πικάντικη Σάλτσα
~~Σουβλάκια Ξιφία~~ Κουζίνου Σαφειύς
Κρουτίτες - Κουζίνου
Ποικιλία Γαλλικών Γλοκών



ΔΕΛΤΙΟ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ

EVENT ORDER: 3659

ΠΕΛΑΤΗΣ : ΤΡΕΙΛΕΡ ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΗ	ΟΝΟΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ : TRAILER ΔΙΑΦ/ΚΙ-ΣΥΝ.ΤΥΠΟ
ΟΡΓΑΝΩΤΗΣ :	ΥΠΕΥΘ.ΣΤΗΝ ΕΚΔΗΛΩΣΗ : Κυρία Σ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ :	ΥΠΕΥΘ.ΣΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ : Καρά Γκιρτζή
ΤΗΛΕΦΩΝΟ :	ΤΥΠΟΣ ΚΡΑΤΗΣΗΣ : DEF
ΑΡ.ΦΑΣ :	ΑΡ.ΣΥΜΒΟΛΑΙΟΥ : 3659.0
ΑΔΙΕΚ : 20/05/99 ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ : 20/05/99	

ΗΜΕΡΑ: ΠΕΜΠΤΗ, 20. ΜΑΙΟΥ 1999

<u>ΕΚΔΗΛΩΣΗ</u>	<u>ΩΡΑ</u>	<u>EXPECTED</u>	<u>ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΩΝ</u>
Διάλειμμα καφέ	12:30-13:00	20	ΒΛΕΠΕ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

<u>ΧΩΡΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ</u>	<u>SETUP</u>	<u>ΤΙΜΗ ΕΝΟΙΚ.ΑΙΘ.</u>
*MYCENAE HALL	Εναρκτηήριος καφες	Χωρίς κρέωση

<u>Διάλειμμα για καφέ "B"</u>	<u>GUARANTEED</u>	<u>ΤΙΜΗ</u>
	20	DRS 1050.00

<u>ΕΚΔΗΛΩΣΗ</u>	<u>ΩΡΑ</u>	<u>EXPECTED</u>	<u>ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΩΝ</u>
Ευνέντευξη Τύπου	13:00-13:30	20	ΒΛΕΠΕ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

<u>ΧΩΡΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ</u>	<u>SETUP</u>	<u>ΤΙΜΗ ΕΝΟΙΚ.ΑΙΘ.</u>
*MYCENAE HALL	Σχολική διάταξη	Χωρίς κρέωση

<u>ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ</u>	<u>ΠΟΣΟΤΗΤΑ</u>
---------------------------	-----------------

<u>ΕΠΙΠΛΕΟΝ</u>	
• Προεδρείο Για 5 άτομα	1
• ΜΙΚΡΟΦΩΝΑ ΣΤΟ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ	
• Τραπεζι γραμματείας έξω από την αίθουσα Για 3 άτομα	
ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΗ ΣΤΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ	
• Αναλόγιο Με μικρόφωνο	1

<u>ΕΚΔΗΛΩΣΗ</u>	<u>ΩΡΑ</u>	<u>EXPECTED</u>	<u>ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΩΝ</u>
Κοκταίηλ	13:30-14:30	20	ΒΛΕΠΕ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

<u>ΧΩΡΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ</u>	<u>SETUP</u>	<u>ΤΙΜΗ ΕΝΟΙΚ.ΑΙΘ.</u>
MYCENAE HALL	Κοκταίηλ	Χωρίς κρέωση

<u>ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ</u>	<u>ΠΟΣΟΤΗΤΑ</u>	<u>ΤΙΜΗ</u>
ΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΕΝΟΥ :	20	DRS 4250.00

αναπέ με Πέστροφα και Σως από Ράπανο
 αναπέ με Καπνιστό Ζαμπόν με Τυρί
 ροφιτερόλ με Τυρί Cottage
 αναπέ με Τομάτα - Μοτσαρέλλα - Βασιλικό

• Πρινγκ Ρολλς με Γλυκόξινη Σάλτσα
 • Ξινι Εσκαλόπ Πανέ
 • Συζόν Σφυρίδας
 • Σακέτες Κοτόπουλα
 • Κρέδες με Πικάντικη Σάλτσα
 • Βικιλία Τορτάκια και Ελληνικά Γλυκά

ΗΜΕΡΑ: ΠΕΜΠΤΗ, 20. ΜΑΙΟΥ 1999

ΟΝΟΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ
ΑΡ.ΣΥΜΒΟΛΑΙΟΥ

: TRAILER ΔΙΑΦ/ΚΙ-ΣΥΝ.ΤΥΠΟ
: 3659.0

<u>ΕΚΔΗΛΩΣΗ</u>	<u>ΩΡΑ</u>	<u>ΕΚΡΕΤΕΣ</u>	<u>ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΩΝ</u>
Κοκταίηλ	13:30-14:30	20	ΕΛΕΝΕ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

ΠΟΤΑ

Αττικός Καμπα, Μπίρες Εγχώριες, Αναψυκτικά
Χρήση στην εταιρεία βάσει κατανάλωσης

ΕΣΤΕΡΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

Η ΩΡΑ ΤΟΥ ΚΟΚΤΑΙΗΛ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΑ ΠΡΟΒΕΓΓΙΗ - ΘΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕΙ ΠΕΡΙΠΟΥ ΜΙΣΗ
ΩΡΑ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΣΗ ΤΗΣ ΣΥΝΕΝΤΕΥΣΗΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΠΑΝΩ ΣΤΗΝ ΣΥΜΦΩΝΙΑ:

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ ΔΙΑΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ: ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΥ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗΣ: ΤΡΕΙΣΔΕΣ ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΗ

ΤΣΟΡΤΣ 10 - 106 77 ΠΛ. ΚΑΝΙΓΓΟΣ

ΑΦΜ: 062208141 ΔΟΥ: Α' ΑΘΗΝΩΝ

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΔΗΛΩΣΗ:

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΩΝ

ΘΑ ΥΠΑΡΧΕΙ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ

ΣΥΛΛΑΒΟΡΑΝΤΕ ΔΙΑΒΗΤΗΣ

ΣΥΝΕΛΙΚΤΗ ΤΥΠΟΥ

ΓΚΙΡΤΖΗ
ΣΕΛΙΔΑ 2

UNLV

UNIVERSITY OF NEVADA LAS VEGAS

Tourism and Convention Department - Harrah College of Hotel Administration

CATERING AND EVENTS SUPPLIERS ([for food resources, click here](#))

Costumes

[American Costume Company](#)

[Belly Dancing Bazaar](#)

[Halloween Mart](#)

[J&L Trim Company](#) - *rhinestones, sequin appliques, feather boas, etc.*

[Victory Mascots](#)

[What's Your Fancy?](#)



Decorations, Props and Displays

[Ace Rents](#)

[Artistry in Motion](#) - *confetti special effects*

[Atlas Advanced Pyrotechnics](#)

[Balloon Decorating](#)

[Balloon Art in Japan](#)

[Balloons Worldwide](#)

[Ballrooms and Balloons](#)

[Bend-A-Light Flexible Neon](#)



Cardinal Decor

[Cutting Edge Haunted House](#) - *Haunted House design*

[Elements of Celebration](#)

[Event Affairs - Balloon Art](#)

[Fandango Party Props](#)

[Flags Over America](#)

[Flowers and Stones](#) - *their meaning*

[FlutterFetti](#) - *confetti cannons*

[Glitzzz](#) - *remote controlled indoor fireworks*

[Hollywood Pop](#)

[Ice and Ice Carving](#) - *Las Vegas*

[Ice Occasions](#) - *Crystal Clear Ice Sculptures*

[Indoor Pyrotechnics](#)

[Kabuki TM Confetti, Streamers and CO2 Cannons](#)

[Larry Moss Balloon Art Collection](#)

[Laser Laser](#)

[Magic Lights](#) - *light sticks*

[One Stop Party Shop](#)

[Orlando Special Effects](#)

[Party Market Direct](#) - *upscale party supplies*

[Party Outlet](#)

[Party Resource](#)



Pyrotechnics

Production Arts Lighting

Ribbons

Romantic Notions - *ribbons*

Theme Props



Vanco Lighting Services

West Winds Helium Balloon Inflators and Equipment

West Winds Party Shot Confetti System

Worldwide Balloon Decorating Network

ZFX Flying Effects

Education and Associations

CaterSource

Catering Correspondence Course

Catering and Convention Service Correspondence Courses from UNLV/UNR - *check Hotel College listings*

CyberNace - Inland Empire Chapter

La Chaîne des Rotisseurs - *Canada*

NACE Institute at the University of Houston

National Association of Catering Executives

Entertainment Links [click here](#)



Food Resources



Miscellaneous

Absolute Amusements - *interactive games for special events*

Bartenders Unlimited

Carnival Web Magazine

Carriage Works - *Cappucino stands, kiosks, etc.*

Caterer.com - *website hosting for caterers*

Classic Concessions

Corn Roasters

Events Plus Fundraising Specialists - *NY and VA*

Fortune Cookies - *made with your own fortunes*

Free Play - *interactive amusement rentals*

Holiday Web

International Special Events Society

Internet Party Planning Directory

Las Vegas Ice and Cold Storage - *ice carvings*

Links for Event Professionals

Milliken Hospitality Carpet

Mitchell's Formalwear

Party Place

Party Space Calendar

Raffle, Event and Fundraiser Tickets

Special Events Magazine

TEAM Security

WRC Rental - party rentals

Yahoo: Entertainment:Food and Eating:Magazines

Yahoo: Business and Economy:Companies:Entertainment:Parties:Supplies

Software

Article about Catering Software

CaterMate - (in UNLV Computer Lab)

Caterpro

CaterWARE

Event Software

Entertaining Calculations

Foodman 123

Meeting Matrix - graphic room layout software-(in UNLV Computer Lab)

Miracle Sales & Catering - National Guest Sales System - (in UNLV Computer Lab)

Newmarket Online - Delphi

Room Size Calculator - great resource

Room Viewer - from Time Saver (in UNLV Computer Lab)

Scheduler Plus - from CEO Software (in UNLV computer Lab)

Tenting, Dance Floors and Equipment

AARCEE Party and Tent Rental

ASATI - air buildings, tents

Affordable & Portable Geodesic Domes, Tents and Greenhouses

Affordable Instant Shelters

Air Structures

Alexander Tent Rentals

Alperson Party Rentals

American Food Services & Restaurant Supplies

BBQ Pits

Better Events Catering & Party Rentals

Big Top Tents

Cathedral Tent Company

Diamonette

Equipment Menu

Eureka Party Tents

Events Staging

Fresh Air Popcorn Vending Machine

From star studded events...to carnival tents!

Gavchrome - tray jacks

Got You Cover'd

Honey Bucket - portable restrooms

Hospitality and Dancing

Lasting Impression Event Rentals

MK Gazebos, Arches & More

Marvland Portable Toilets

Mobile Catering Emergency Services - portable kitchens, sanitation, showers, etc.

Mobile Catering & Shower Providers

Mobile Restroom Trailers

Portable Restrooms

Portable Rotisserie

Portable Toilets

Ranco Tents

Rental Tents and Dance Floors

RomanDelta Tents

RSVP Party Rental

SICO Hotel Products - banquet tables, food warmers, dance floors, risers, etc

Sierra Mobile Food Carts

Skorr Chafers and Thermal Bags

Special Occasion Rentals - tents, canopy, chairs, etc.

Synergy World - portable restrooms

Suppliers

For a complete list of suppliers, please visit our website at <http://www.cateringnet.co.uk/supply/supplyf1.htm> or contact our Customer Service [email](mailto:enquiries@ cateringnet.co.uk) enquiries@ cateringnet.co.uk

Alcohol

[Aperitifs](#)
[Beers/Lagers](#)
[Champagne](#)
[Cider](#)
[Cocktails](#)
[Fortified Wines](#)
[Liqueurs](#)
[Pre-mixed Alcoholic Drinks](#)
[Spirits](#)
[Wines](#)

Bar Equipment

[Bar Refrigeration](#)
[Bar Sinks](#)
[Cellar Equipment](#)
[Cocktail Accessories](#)
[Cocktail Shakers](#)
[Drinks Blenders](#)
[Drinks Dispensing Equip.](#)
[Glasses](#)
[Glass Scrubbers](#)
[Ice Buckets](#)
[Ice Flakers & Crushers](#)
[Ice Machines](#)

Food- cont'd

[Soups](#)
[Sweeteners](#)
[Vegetarian](#)

Fixtures & Fittings

[Ash Stands](#)
[Bar Rails](#)
[Bar Fitments](#)
[Castors/Wheels](#)
[Cloak Rails](#)
[Clock Radios](#)
[Door Furniture](#)
[Dumb Waiters](#)
[Fans](#)
[Fire- blankets](#)
[Fire- extinguishers](#)
[Flagpoles](#)
[Flags](#)
[Light Fittings- exterior](#)
[Light Fittings- interior](#)
[Locks](#)
[Mirrors](#)
[Racking](#)
[Safes](#)
[Shelving](#)

Hygiene- cont'd

[Anti-slip Flooring](#)
[Brushware](#)
[Cleaning Materials](#)
[Dishwashing Detergents](#)
[Electronic Temperature Equip](#)
[First Aid](#)
[Hand Dryers](#)
[Health & Safety](#)
[Insecticides](#)
[Insect Control](#)
[Medical Supplies](#)
[Pest Control](#)
[Signs](#)
[Waste Bins](#)
[Waste Compactors](#)
[Waste Disposal Units](#)

Kitchen Equipment

[Blast Chillers](#)
[Blast Freezers](#)
[Boiling Pans](#)
[Bratt Pans](#)
[Cold Rooms](#)
[Combi Steam Ovens](#)

Bathroom & Washroom

Baby Changing Units
Bath- Renovation & Repair
Bath- Anti-slip/Safety
Bathroom Accessories
Baths and Showers
Condom Dispensers
Hand Dryers
Handwash Bowls
Liquid Soap Dispensers
Sanitary Towel Equip
Shower Curtains/Screens
Sinks
Taps and Mixers
Toilets
Towel Dispensers

Beverages

Cappucino
Coffee- beans
Coffee- decaffeinated
Coffee- flavoured
Coffee- ground
Coffee- instant
Espresso
Fruit Juices
Herbal Infusions
Hot Chocolate
Instant Hot Drinks
Milk Shakes
Mineral Water
Soft Drinks
Tea
Tea- Speciality
Vending Ingredients

Clothing & Uniforms

Badges
Career Wear
Chef Uniforms
Footwear
Headwear
Overalls
Uniforms/Corporate
Clothing
Uniforms- disposable
Uniforms- rental

Disposables

Crockery
Cutlery
Food Containers
Gloves
Packaging
Tableware
Uniforms

Design & Planning

Air Conditioning
Architects

Shoe Polishers
Shoe Polishing Machines
Signs
Trolleys

Front-of-House

Barbecues
Beverage Dispensers
Brewers Coffee/Tea
Chafing Dishes
Espresso/Capp Machines
Food Display Equip- chilled
Food Display Equip- hot
Ice Cream Dispensing Equip
Juice Extractors
Kebab Equipment
Kettles/Water Boilers
Menu Display Equip
Plate Dispensers
Soup Kettles
Trolleys
Vacuum Flasks/Jugs
Vending Machines
Watercoolers
Water Softeners

Flooring

Anti-slip
Carpets
Contractors
Dance Floors
Doormats
Rubber
Rugs
Underlay
Wood

Food Preparation

Bains Marie
Blenders/Liquidisers
Chopping Blocks
Food Cutters
Food Mixers
Ice Moulds
Knives
Pans
Peeling Machines
Preparation Tables
Salad & Vegetable Washers
Sinks
Slicers
Toasters
Woks

Furniture

Bar Stools
Bedroom Furniture
Beds

Convection Ovens
Conveyor Ovens
Dishwashers
Freezers
Fryers
Griddles and Grills
Grills- contact
Induction Equipment
Microwave Ovens
Oil Filter Equipment
Pasta Cookers
Pizza Ovens
Portable Kitchens
Pot Washers
Ranges
Refrigeration
Rotisseries
Salamanders
Steamers

Leisure Products

Background Music
Darts
Fireworks
Gaming Machines
Gymnasium Equipment
Music Systems
Playground Equipment
Pool Tables
Public Address Systems
Satellite/Cable Services
Solariums
Sports Equipment
Televisions
Video Equipment
Video Games

Laundry

Dryers
Irons
Labelling Equipment
Laundry Services
Presses
Washing Machines

Servicing

Emergency Call-out
Equipment Maintenance
Spare Parts

Technology

Access Control Systems
cd-rom Technology
Computer Hardware
Counterfeit Detectors
Credit Card Readers
Epos Systems
Fire/Protection Systems
Food & Bev Control Systems
Information Systems

Architects
Bar Fitters
Bar Planning
Boilers
Designers
Extraction/Ventilation
Heating Apparatus
Humidity Control
Interior Design Consultants

Kitchen Planning
Landscaping
Lifts/Serviceing
Odour Control
Wallcoverings
Wallfinishes- hygienic

Food

Ambient
Butter/Margarine
Cakes
Chilled
Cheeses
Chocolate
Delivered/Wholesale
Desserts
Eggs
Ethnic
Flour/Mixes
Fresh
Frozen
Ice Cream
Meat Products
Pasta
Pizza Bases
Potatoes- French Fries
Potatoes- General
Poultry
Ready Meals
Rice
Sauces/Dressings
Seafood

Beds
Benches
Chairs
Cots
Folding/Stacking Chairs
Garden Furniture
High Chairs
Settees
Sofa Beds
Tables
Trouser Presses

Furnishings & Decor

Antiques
Aquariums
Bed Linen
Blinds/Awnings
Bric a Brac
Candle Holders
Candles
Coat Hangers
Curtains
Decorative Accessories
Lamp Oil
Lighting
Linen Hire
Litter Bins
Luggage Stands
Mattresses
Memorabilia
Oil Lamps
Paintings/Pictures
Pillows
Plants & Flowers
Soft Furnishings
Towels

Guest/In-Room

Hairdryers
Hospitality Products
Matches
Mini Bars
Mini Kettles
Perfumes
Tissues
Welcome Trays

Hygiene

Air Cleaners

Information Systems
Paging Systems
Reservation Systems
Security Systems
Telecommunications
Telephones
Video Equipment

Transport

Delivery Vans
Insulated Food Boxes
Refrigerated Vans

Tableware

Ashtrays
Baskets
Coasters
Coffee Pots
Condiment/Cruet Sets
Crockery
Cutlery
Glassware
Napkins
Oven to Tableware
Pewterware
Placemats
Serving Dishes
Silverware
Tablecloths
Table Food Heaters
Table Lamps
Table Mats
Table Numbers
Table Skirting
Trays

Utensils

Bottle Openers
Can Openers
Carving Equipment
Corkscrews

email

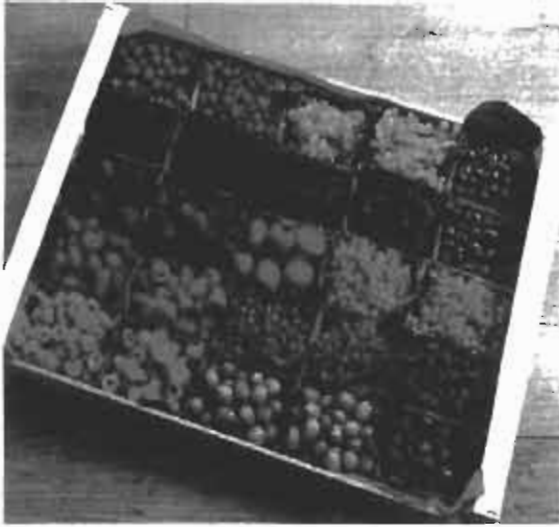




ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΓΛΥΚΩΝ



ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΜΑΛΑΚΩΝ ΚΑΙ ΣΚΛΗΡΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ





ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΙ ΤΗΝ ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ
ΠΩΛΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



ΕΝΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ



ΒΟΕΙΝΓ 747 ΜΕ 40 150 ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΠΤΗΣΗ



ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΜΕ ΥΓΡΑΕΡΙΟ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ ΠΑΡΚ





ΔΙΑΦΟΡΑ ΥΛΙΚΑ ΚΙΝΕΖΙΚΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

THE THEORY OF CATERING BY: RONALD KINGTON, VICTOR
CECERANI & D. FOSKET

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ:

- ΠΑΡΚ ΚΛΑΜΠ
- ΧΙΛΤΟΝ ΑΘΗΝΩΝ
- HOLIDAY INN
- DIVANI CARAVEL

INTERNET

ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ

ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΚΕΡΔΟΣ-ΕΤΗΣΙΑ ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΤΟΥ CATERING

ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΤΟΝ ΚΥΡΙΟ ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟ, ΝΥΧΤΕΡΙΝΟ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ DIVANI CARAVEL, ΓΙΑ ΤΗΝ
ΒΟΗΘΕΙΑ ΤΟΥ ΣΤΗΝ ΠΡΟΣΠΛΑΘΕΙΑ ΜΑΣ

