

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΣΤΗΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΣΤΗ ΜΑΖΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΦΑΓΗΤΩΝ

5.1 ΔΙΟΙΚΗΣΗ

Η ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΣΤΗΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ έχει ως στόχο τον προγραμματισμό, το συντονισμό και τον έλεγχο των εργασιών που εκτελούνται στα επιμέρους τμήματα, ώστε να επιτευχθεί έγκαιρα το επιθυμητό αποτέλεσμα της επιχείρησης.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ

Με τον όρο **Προγραμματισμός** χαρακτηρίζεται η δημιουργία ενός προγράμματος δραστηριοτήτων και μεθόδων, με σκοπό να επιτευχθούν οι στόχοι της επιχείρησης. Ο σωστός προγραμματισμός γίνεται με τη δημιουργία προγραμμάτων εργασίας για το προσωπικό και με το συντονισμό των εργασιών που εκτελούνται σε κάθε τμήμα. Η ομαδοποίηση και στη συνέχεια ο καταμερισμός των εργασιών συμβάλλει στην αύξηση της αποδοτικότητας των εργαζόμενων.

Ο προγραμματισμός στην επαγγελματική κουζίνα είναι επιτυχής, όταν γνωρίζουμε:

- ❖ τί ακριβώς επιδιώκεται,
- ❖ την τεχνική,
- ❖ τη χρήση του εξοπλισμού,
- ❖ πώς πρέπει να γίνεται η προετοιμασία.

Ο υπεύθυνος του προγραμματισμού στην επαγγελματική κουζίνα εργάζεται:

- ❖ Ελέγχοντας οδηγίες και σημειώσεις από προηγούμενες εργασίες.
- ❖ Πραγματοποιώντας λογικές και διαδοχικές κινήσεις.
- ❖ Λαμβάνοντας υπόψη το χρόνο, επειδή δεν πρέπει να του διαφεύγει ότι οι μεγαλύτεροι χρόνοι προετοιμασίας και παρασκευής διάφορων φαγητών, υπολογίζονται πάντα και προηγούνται άλλων εργασιών.

Σε μεγάλες επιχειρήσεις ο προγραμματισμός πρέπει να γίνεται ανά τμήμα και να λαμβάνονται υπόψη τα εξής:

- ❖ Οι μελλοντικές προβλέψεις και κινήσεις (αν υπάρχουν).
- ❖ Οι πραγματικές πωλήσεις του παρελθόντος.

- ❖ Οι διαφημίσεις που έγιναν στο παρελθόν και οι προβλεπόμενες στο μέλλον.
- ❖ Διάφορες εκδηλώσεις ή γεγονότα που πρόκειται να συμβούν και τα οποία έχουν σχέση με συνέδρια, γιορτές, αργίες, πολιτιστικές εκδηλώσεις. Επίσης, πιθανοί αρνητικοί παράγοντες, όπως αναβολές συνεδρίων, απεργίες, καιρικές συνθήκες, κ.λ.π.

Η διαδικασία του προγραμματισμού της παραγωγής χωρίζεται σε δύο στάδια:

- ❖ Στην πρόγνωση του αριθμού των μερίδων φαγητού σύμφωνα με στατιστικές του παρελθόντος ή τις μελλοντικές κρατήσεις.
- ❖ Στον καθορισμό των ποσοτήτων των υλικών που απαιτούνται για κάθε μερίδα σύμφωνα με τη νομοθεσία, τις προδιαγραφές της επιχείρησης, τις τιμές πώλησης, κ.λ.π.

Η ΧΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ

- ❖ Διευκολύνεται ο έλεγχος του κόστους.
- ❖ Καθορίζονται οι προμήθειες των υλικών χωρίς να δημιουργούνται μεγάλα αποθέματα (STOCKS) πρώτων υλών.
- ❖ Καθορίζονται οι ποσότητες της παραγωγής
- ❖ Γίνεται πλήρης αξιοποίηση των πρώτων υλών.
- ❖ Αυξάνεται η παραγωγικότητα.
- ❖ Διατηρείται και αναβαθμίζεται η ποιότητα των παρασκευών και ελαττώνεται ο χρόνος παραγωγής.
- ❖ Συντονίζεται η παραγωγή ανάλογα με τη ζήτηση.
- ❖ Δίνεται η δυνατότητα για υλοποίηση μελλοντικών σχεδίων πώλησης.
- ❖ Αναπτύσσεται η στατιστική έρευνα.

Ο προγραμματισμός εφαρμόζεται στις μέρες μας από τις επιχειρήσεις που κατά κύριο λόγο παράγουν κυκλικά επαναλαμβανόμενα γεύματα (MENU), στηριζόμενα σε πρότυπες συνταγές, σε πρότυπες μερίδες, κ.λ.π.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Η παραγωγικότητα του τμήματος της κουζίνας εξαρτάται από το σωστό προγραμματισμό, τη διάταξη των μέσων παραγωγής (μηχανημάτων) και από το προσωπικό. Η οργάνωση του προσωπικού βαρύνει τον Υπεύθυνο κουζίνας ή και το Διευθυντή της επιχείρησης και αυτό επιτυγχάνεται με:

- ❖ Τη διαίρεση των μελών του προσωπικού σε μικρότερες ομοιογενείς ομάδες.
- ❖ Την ύπαρξη επικοινωνίας μεταξύ των ομάδων των διάφορων τομέων, π.χ., του Αρχιμάγειρα (CHEF) και του Υπεύθυνου πωλήσεων (ανάλογα με το μέγεθος και τη μορφή της επιχείρησης, την παραγωγή και το σέρβις).
- ❖ Τη σύνθεση εδεσματολογίου και κάρτας κατόπιν προσεκτικής μελέτης της αγοράς.



- ❖ Τις συχνές αλλαγές στην κάρτα, αλλά σε σταθερή βάση.
- ❖ Τη μελέτη και επεξεργασία των αρμοδιοτήτων και ευθυνών κάθε εργαζόμενου, καθώς και τη σωστή ενημέρωσή του με γραπτές ανακοινώσεις.

- ❖ Το σαφή προσδιορισμό του αντικειμένου εργασίας κάθε εργαζόμενου από τον προϊστάμενό του.
- ❖ Την ανάληψη αυξημένων αρμοδιοτήτων και ευθυνών από τους τμηματάρχες.
- ❖ Την ανάρτηση πλάνων εργασίας που θα ενημερώνουν το προσωπικό:
 - ❖ Για τον τρόπο ελέγχου των υπόλοιπων και των ζημιών.
 - ❖ Για το κόστος των τροφίμων και τη διαδικασία ελέγχου.
 - ❖ Για τον έλεγχο των ψυγείων και της αποθήκης.
 - ❖ Για τις διαδικασίες και τον έλεγχο των πρότυπων συνταγών με βάση το κόστος αγορών, κ.λ.π.

5.2 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΡΟΒΛΕΨΗΣ ΑΡΙΘΜΟΥ ΜΕΡΙΔΩΝ

Η ΠΡΟΒΛΕΨΗ ΤΟΥ ΑΡΙΘΜΟΥ των μερίδων που θα πουληθούν τις επόμενες μέρες μπορεί να έχει απόκλιση 5 - 10%. Για αυτή την πρόβλεψη χρειάζεται μια λεπτομερής ανάλυση των πωλήσεων που πραγματοποιήθηκαν στο παρελθόν. Πρόκειται για αναλύσεις που αναφέρονται σε εποχή του χρόνου όμοια με αυτή για την οποία γίνεται η πρόβλεψη. Πηγή πληροφοριών μπορεί να είναι το φύλλο παραγωγής και διάθεσης φαγητών. Στοιχεία που αξιολογούνται είναι:

- ❖ το σύνολο των πελατών, όπως 4.800 άτομα για μία συγκεκριμένη περίοδο που αποτελούν και το 100% του δείγματος.
- ❖ ο αριθμός των μερίδων που πουλήθηκαν στο χρονικό διάστημα του δείγματος των ατόμων.

Η ανάλυση των πωλήσεων από τα διάφορα έντυπα (φύλλο παραγωγής και δελτία παραγγελίας τραπεζοκόμων) δίνει τα παρακάτω στοιχεία:

Παρασκευές	Μερίδες που καταναλώθηκαν	Ένταση ζήτησης
Μοσχάρι ψητό	600	12,5%
Κοτόπουλο	1200	25%
Χοιρινό ψητό	2400	50%
Μπριζόλες μοσχαρίσιες	480	10%
Μπριζόλες χοιρινές	240	5%

Προσφέρθηκαν, δηλαδή, 4.920 μερίδες σε 4.800 άτομα. Πρώτο συμπέρασμα είναι ότι ορισμένα άτομα δεν κατανάλωσαν μόνο μία μερίδα φαγητό. Δεύτερο συμπέρασμα είναι ότι δεν είναι γνωστό, με βάση τα στοιχεία που υπάρχουν, αν έχουν παραγγείλει φαγητό όλοι οι πελάτες. Έτσι, μια πρόβλεψη κίνησης για μελλοντική σίτιση 1.000 ατόμων παρέχει τα παρακάτω στοιχεία με απόκλιση 5% - 10%:

- 125 μερίδες μοσχάρι ψητό
- 150 μερίδες κοτόπουλο
- 500 μερίδες χοιρινό ψητό

100 μερίδες μπριζόλες μοσχαρίσιες

50 μερίδες μπριζόλες χοιρινές

Η διαδικασία αυτή προσδιορίζει τις ποσότητες των προμηθειών που πρέπει να γίνουν και τις ποσότητες σε μερίδες που πρέπει να παραχθούν για να αποφευχθούν οι σπατάλες.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ (MISE EN PLACE)

5.3 ΓΙΑ ΜΑΖΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΦΑΓΗΤΩΝ

Ο ΟΡΟΣ MISE EN PLACE (προετοιμασία) αφορά όλα τα επισιτιστικά τμήματα μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης και σημαίνει την εκτέλεση όλων των προκαταρκτικών εργασιών για τη σωστή οργάνωση και προετοιμασία των γευμάτων.

Το σχέδιο της προετοιμασίας καταστρώνεται από το CHEF και μεταβιβάζεται στους CHEF DE PARTIES (τμηματάρχες), οι οποίοι μετά από λεπτομερή ανάλυση δίνουν οδηγίες στο υπόλοιπο προσωπικό για την πορεία της προετοιμασίας μέχρι το στάδιο του σερβιρίσματος και των επιστροφών.

Οι οδηγίες αυτές βασίζονται αρχικά στις πρότυπες συνταγές των φαγητών, εάν υπάρχουν, ή στη γνώση της τεχνικής μαζικής παραγωγής φαγητών. Αναλυτικότερα, για να γίνει σωστή MISE EN PLACE πρέπει να διαιρεθεί σε φάσεις:

- ❖ Προετοιμασία των χώρων εργασίας.
- ❖ Προετοιμασία των σκευών - εργαλείων - μηχανημάτων.
- ❖ Προετοιμασία των τροφίμων.
- ❖ Παρασκευή των τροφίμων.
- ❖ Προετοιμασία των χώρων - σκευών - εργαλείων για συντήρηση.
- ❖ Προετοιμασία των φαγητών για σερβίρισμα.
- ❖ Συντονισμός για το σερβίρισμα.
- ❖ Σερβίρισμα.
- ❖ Τακτοποίηση της κουζίνας μετά το τέλος των εργασιών.
- ❖ Απογραφή, παραλαβές, νέες παραγγελίες.

Σημείωση

Καθεμία από τις παραπάνω λειτουργίες αναφέρεται στο ανάλογο τμήμα της επαγγελματικής κουζίνας, όταν φυσικά υπάρχει, και καθεμιά εξαρτάται από την προηγούμενη και την επόμενη. Ο πλήρης συντονισμός των αλληλοεξαρτώμενων αυτών εργασιών συνθέτει μια σωστή MISE EN PLACE, η οποία αποτελεί το ήμισυ της επιτυχίας στην επαγγελματική κουζίνα.

Τα πλεονεκτήματα της σωστής προετοιμασίας:

- ❖ Μειώνει στο ελάχιστο το χρόνο παραγωγής και το κόστος.
 - ❖ Προλαμβάνει τη σπατάλη των υλικών.
 - ❖ Συντελεί στη μείωση της κόπωσης του προσωπικού.
 - ❖ Συντελεί στη διατήρηση της ποιότητας των παραγόμενων φαγητών.



- ❖ Συντελεί στην αποσυμφόρηση στις ώρες αιχμής.
- ❖ Εξοικονομεί χρόνο, προκειμένου να γίνει ο έλεγχος.
- ❖ Δίνει τη δυνατότητα ελέγχου μετά το τέλος των εργασιών.
- ❖ Παρέχει τη δυνατότητα βελτίωσης της οργάνωσης και συνεργασίας.
- ❖ Απλουστεύει τα καθήκοντα του προσωπικού.

5.4 ΠΩΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙΤΑΙ ΤΟ ΠΛΑΝΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (ΕΝΑ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ)

ΤΟ ΠΛΑΝΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ είναι ένα χρονοδιάγραμμα. Στο πρώτο μέρος παρουσιάζονται γενικές πληροφορίες και στο δεύτερο αναλυτικότερες πληροφορίες, π.χ.:

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ: ΜΟΣΧΑΡΙ ΡΟΛΟ ΨΗΤΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	
ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ	20
ΩΡΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ	13.00 (ΓΕΥΜΑ)
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ – ΕΠΙΘΥΜΙΕΣ	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗ ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ
ΒΑΣΙΚΗ ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ	ΜΠΡΑΙΖΕ
ΤΡΟΠΟΣ ΣΕΡΒΙΣ	TABLE D' HOTE (FULL SERVICE)

Για να παρασκευάσει ο εργαζόμενος στην επαγγελματική κουζίνα το συγκεκριμένο φαγητό (μοσχάρι ρολό στο φούρνο), πρέπει να γνωρίζει επαρκώς τη διαδικασία που θα ακολουθήσει, την ποσότητα των υλικών και το είδος των σκευών που θα χρησιμοποιήσει, ώστε οι κινήσεις και οι ενέργειές του να είναι συντονισμένες. Οι πληροφορίες που πρέπει να γνωρίζει ένας εργαζόμενος είναι:

- ❖ Η σωστή περιγραφή της παρασκευής.
 - ❖ Το μέγεθος της παραγωγής (π.χ., ποσότητα παραγωγής 50 ή 140 μερίδες).
 - ❖ Η αναγκαία προετοιμασία.
 - ❖ Ο απαιτούμενος όγκος ή το βάρος των ακατέργαστων υλών.
 - ❖ Οι μέθοδοι παρασκευής που θα εφαρμοστούν και η πορεία που θα ακολουθηθεί.
 - ❖ Οι θερμοκρασίες και το χρονικό διάστημα που θα εκτελεστούν οι παρασκευές.
 - ❖ Η ημερομηνία λήξης των υλών.
 - ❖ Ο τρόπος σερβιρίσματος.
 - ❖ Ο συνολικός χρόνος παραγωγής (προετοιμασία – παρασκευή – διακόσμηση).
- Κάποιες φορές, για παράδειγμα, πρέπει πρώτα να κρυώσουν ορισμένα τρόφιμα για να συνεχιστεί η προβλεπόμενη διαδικασία.



ΠΩΣ ΟΡΓΑΝΩΝΕΤΑΙ Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΤΗΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Για τη σωστή οργάνωση και εφαρμογή των διαδικασιών στην επαγγελματική κουζίνα πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω προϋποθέσεις και δυνατότητες:

❖ Το άτομο που θα περιγράψει και θα καταγράψει τις διαδικασίες πρέπει να διαθέτει οργανωτικές ικανότητες.

❖ Να υπάρχει οργάνωση στο χώρο εργασίας.

❖ Με την προμήθεια του κατάλληλου εξοπλισμού για συγκεκριμένη εργασία και την τοποθέτησή του σε λειτουργική θέση δίνεται η δυνατότητα στους εργαζόμενους να πραγματοποιούν τις κινήσεις τους με ευκολότερο τρόπο και να αντιλαμβάνονται ότι η παραγωγή πρέπει να πραγματοποιείται χωρίς σπατάλη υλικών.

❖ Να προϋπάρχουν τα υλικά για να γνωρίζουν οι εργαζόμενοι τί είναι διαθέσιμο και να προχωρά η εργασία χωρίς διακοπή και με λιγότερα σφάλματα.

Για να είναι επιτυχημένη η οργάνωση της διαδικασίας, πρέπει να τηρείται μια λογική σειρά, όπως:

❖ Να συγκεντρώνονται εξαρχής τα απαραίτητα σκεύη για να ελαχιστοποιούνται οι άσκοπες κινήσεις των εργαζόμενων.

❖ Να χρησιμοποιούνται διαφορετικά σκεύη για κάθε παρασκευή.

❖ Να εργάζονται όλοι μεθοδικά και με φορά από δεξιά προς αριστερά.

❖ Να διατηρείται συνέχεια καθαρός ο χώρος εργασίας.

❖ Όταν ο όγκος παραγωγής είναι μεγάλος, θα πρέπει οι τροφές να ομαδοποιούνται σε σύνολα για να αξιοποιούνται πλήρως οι δυνατότητες του εξοπλισμού, δηλαδή δεν πρέπει να μπαίνουν λαμαρίνες που δεν έχει αξιοποιηθεί η επιφάνειά τους, στους φούρνους.

❖ Ο εξοπλισμός πρέπει να είναι καθαρός.

❖ Οι πρώτες ύλες προτείνεται να τοποθετούνται σε πιάτα, λεκάνες ή μπολ, επειδή έτσι αποφεύγεται η ανάμειξή τους με άλλα υλικά, ελαχιστοποιούνται οι κινήσεις του προσωπικού και ο χώρος της κουζίνας διατηρείται καθαρός.

❖ Να γίνεται οικονομία στην ενέργεια (η χρησιμοποιούμενη ενέργεια μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα διακόπτεται ή μειώνεται).

❖ Να οργανώνεται η σειρά της παραγωγής, ώστε η ροή εργασίας να είναι πιο ομαλή.

❖ Να αναπτύσσεται ένας θετικός τρόπος σκέψης σχετικά με τις εργασίες που εκτελούνται, λαμβάνοντας υπόψη το μέγεθος των δυνατοτήτων για να πραγματοποιείται το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα με τη μικρότερη προσπάθεια.

Αποτέλεσμα αυτών των διαδικασιών είναι να προκύπτει πάντα το ίδιο αποτέλεσμα, ανεξάρτητα από τα πρόσωπα που εκτελούν τις διάφορες εργασίες. Οι ενέργειες, δηλαδή, τυποποιούνται με συγκεκριμένες ή πρότυπες διαδικασίες και συνταγές. Για κάθε παρασκευή πρέπει να υπάρχει συγκεκριμένο υπόδειγμα, το οποίο επεξεργάζεται ο υπεύθυνος κουζίνας και το γνωστοποιεί στους εργαζόμενους.



Για την παρασκευή «μοσχάρι ρολό ψητό στο φούρνο», οι πληροφορίες που δίνονται μπορεί να έχουν την εξής μορφή:

Παρασκευή:	Μοσχάρι ψητό στο φούρνο σε ρολό			
Αριθμός μερίδων:	10-11			
Χρόνος προετοιμασίας:	30 λεπτά			
Χρόνος παρασκευής:	2 ώρες			
Χρόνος σερβιρίσματος:	Σερβίρεται ζεστό ή κρύο			
Πράξεις	Προετοιμασία	Ποσότητα	Επεξήγηση υλικών	Πληροφορίες
1 Χτυπάτε	Σπάλα (χωρίς κόκαλο)	1800 γραμ.	Και στις δύο πλευρές χωρίς να αφαιρεθεί το εξωτερικό λίπος	Με τον μπάτη (μεγάλο μέγεθος)
2 Προσθέτετε καρυκεύματα- Αρωματίζετε	Αλάτι, Πιπέρι, Σκόρδο	1/4 κουτ. γλυκού 1/4 κουτ. γλυκού 1/2 σκελίδα	Εσωτερικά του τεμαχίου	Ψιλοκομμένο
3 Κόβετε	Μπέικον, Κασέρι, Κόκκινη πιπεριά	150 γραμ. 8 φέτες 150 γραμ 100 γραμ		Σε μακριά κομμάτια Σε μακρόστενα κομμάτια
4 Απλώνετε	Τις φέτες μπέικον		Πάνω στο κρέας	
5 Τοποθετείτε	Τις φέτες μπέικον		Πάνω στο μπέικον	
6 Τυλίγετε	Το κασέρι και τις πιπεριές		Με τις φέτες μπέικον	
7 Τυλίγετε Βάζετε Δένετε	Το κρέας Το κρέας Το κρέας		Σε ρολό Σε δίχτυ Με σπάγκο	Ομοιόμορφο σχήμα Σφικτά για να μη διαλυθεί
8 Καρυκεύετε	Αλάτι, Πιπέρι	Ελάχιστες ποσότητες	Εξωτερικά το ρολό	
9 Σωτάρετε	Αραβοσιτέλαιο	Μέχρι να καλυφθεί ο πάτος του τηγανιού	Το ρολό σε δυνατή φωτιά μέχρι να ροδίσει	Θωρακίζεται το κρέας για να διατηρήσει τα υγρά του Τηγάνι Ν° 30
10 Σβήνετε	Άσπρο κρασί	1/2 μπουκάλι	Το κρέας	Ενισχύεται η γεύση του φαγητού

11	Τοποθετείτε Ρίχνετε	Το ρολό Το κρασί		Σε ταψί Πάνω στο ρολό	Ταψί Ν° 30
12	Ξεκολλάτε	Τα υπολείμματα		Από το τηγάνι με νερό	Γευστικότητα
13	Περιχύνετε Τοποθετείτε Ψήνετε	Τα υπολείμματα		Πάνω στο ρολό Το ταψί Το ρολό στο φούρνο	Στους 160°C
14	Απομακρύνετε			Το ταψί από το φούρνο	
15	Στραγγίζετε	Το ζωμό		Από το ρολό	Για παρασκευή σάλτσας
16	Αφαιρείτε	Το δίχτυ		Από το κρέας	
17	Κόβετε	Το ρολό	125 γραμ	Σε μερίδες	
18	Τοποθετείτε Σερβίρετε			Το ρολό με λαχανικά	Πιάτο Ν° 20



Η επιτυχία της παραπάνω διαδικασίας εξασφαλίζεται:

❖ Με τη χρησιμοποίηση των απαιτούμενων ποσοτήτων. Έτσι, αποφεύγονται σπατάλες και δεν χάνεται χρόνος για την προμήθεια συμπληρωματικών ποσοτήτων. Ο χρονικός προγραμματισμός βοηθά κυρίως όταν πολλά διαφορετικά είδη χρησιμοποιούνται σε συγκεκριμένη χρονική στιγμή.

❖ Με τη χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού. Πρέπει να γίνεται πρόβλεψη για να αποφεύγεται η ταυτόχρονη χρήση πολλών μηχανημάτων και η υπέρ-λειτουργία εξειδικευμένου εξοπλισμού.

❖ Με τον τρόπο παρασκευής, ο οποίος πρέπει πάντα να ακολουθεί αποδεκτή τεχνικά διαδικασία.

