

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ

Η επιχείρηση «εστιατόριο»

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1.

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ. Επιχείρηση παραγωγής και διάθεσης φαγητών - ποτών. Εννοιολογική - νομοθετική προσέγγιση

1.1. Εισαγωγή

Κατά την αρχαιότητα η δημιουργία των πόλεων και η διακίνηση του εμπορίου, δημιούργησαν τον *ξένο*, που είχε ανάγκη στέγης και τροφής. Από πολλούς την εποχή εκείνη ο ξένος εθεωρείτο ύποπτος. Κατόπιν η φαντασία των ανθρώπων τον τοποθέτησε δίπλα στους θεούς και τον θεώρησε απεσταλμένο τους. Ο μέγιστος των Θεών, ο Δίας, εθεωρείτο ο προστάτης των ξένων και ονομάζετο ΞΕΝΙΟΣ ΖΕΥΣ. Κατά συνέπεια ο σεβασμός και ο φόβος προς τους θεούς δημιούργησε ευνοϊκό κλίμα για την ανάπτυξη του θεσμού της φιλοξενίας η οποία την εποχή εκείνη ήταν ιδιωτική και δημοσία. Κάθε πολίτης ήταν υποχρεωμένος να παρέχει φιλοξενία δηλαδή στέγαση και τροφή στους ξένους και η εστίαση, δηλαδή η προσφορά τροφής να έχει άμεση σχέση και με την φιλοξενία και να αποτελεί ένα από τα πρώτα στοιχεία του πολιτισμού στη ζωή των ανθρώπων. Οι επίσημοι ξένοι (αντιπροσωπείες, απεσταλμένοι, προσωπικότητες κλπ) επιλοξενούντο από τους άρχοντες των πόλεων που επισκέπτονταν. Τα παλάτια και τα σπίτια της ομηρικής εποχής είχαν ιδιαίτερα διαμερίσματα που προορίζοντο για τους ξένους.

Η φιλοξενία ήταν θεσμός οικογενειακός και εσυνεχίζετο από τους γονείς στα παιδιά που θεωρούσαν τους ξένους πατρώους. Γενικά το αίσθημα της φιλοξενίας ήταν ανεπτυγμένο γιατί οι φιλοξενούντες φοβούνταν μήπως ο ξένος τους ήταν θεός, αφού οι θεοί τακτικά κατέβαιναν από τον Όλυμπο και ζούσαν μεταξύ των ανθρώπων. Επίσης το αίσθημα της φιλοξενίας βασιζόταν εν μέρει στο φόβο αλλά και στην ευσπλαχνία για τον άνθρωπο, που βρίσκεται μακριά από την πατρίδα του. Ο Πολύφημος που δεν σεβάσθηκε τους ναύτες του Οδυσσέα τιμωρήθηκε σκληρά από τους θεούς με την τύφλωσή του. Η καταστροφή της Τροίας και η τιμωρία του λαού του Πριάμου, ήταν συνέπεια της παράβασης της φιλοξενίας από τον Πάρι με την αρπαγή της ωραίας Ελένης.

Με την συγκρότηση των κρατών, με την ανάπτυξη των τότε συγκοινωνιών, του πολιτισμού, του εμπορίου, με τη τέλεση διαφόρων εορτών και αγώνων (Ολυμπία, Νεμέα, Δελφοί, αλλού) δημιουργήθηκαν επιτακτικότερες ανάγκες σε μεγάλη κλίμακα, για στέγαση και σίτιση των ξένων. Προσέρχονταν δηλαδή οι ξένοι σε διάφορες πόλεις για να γνω-

ρίσουν τους θησαυρούς τους, να παρακολουθήσουν μαθήματα σε σοφούς και σχολές, να διασκεδάσουν στα κοσμοπολίτικα για την εποχή κέντρα της Αθήνας και Κορίνθου, να μετάσχουν σε θρησκευτικές μυσταγωγίες στις μεγάλες θρησκευτικές εορτές. Τέτοια κίνηση προϋπόθετε και οργανωμένη αντιμετώπιση αναγκών στέγασης και σίτισης κυρίως για την μόνιμη πλούσια πελατεία που πήγαινε να παραμείνει και ξεκουραστεί. Παράδειγμα συγκέντρωσης μεγάλου αριθμού προσώπων αποτελούσε η Επίδαυρος όπου κτίσθηκε θέατρο που χωρούσε άνετα 14.000 θεατές και η περιοχή έπρεπε να καλύπτει και τις βασικές ανάγκες εστίασης. Ουσιαστικά άρχισε να διαμορφώνεται μία μορφή περιηγητισμού και σε ελεύθερη έννοια όπως μπορεί να εκφρασθεί σήμερα ένας «συστηματικός τουρισμός».

1.2. Η διαχρονική εξέλιξη της μαζικής εστίασης

Η λήψη φαγητού και μαγειρεμένης τροφής από πολλά άτομα μακριά από την μόνιμη κατοικία εμφανίζεται από τα μυθικά και ιστορικά χρόνια χωρίς διακοπή και συνεχίζεται έως και την εποχή μας. Παράδειγμα, οι πολεμικές συρράξεις στην αρχαιότητα (τρωικός πόλεμος, εκστρατείες Ξέρξη, Μεγάλου Αλεξάνδρου, Ρωμαίων) αλλά και στις επόμενες έως και σήμερα εποχές..

Οι Έλληνες τη τέχνη της μαγειρικής φαίνεται ότι την διδάχθηκαν πολύ αργά και συγκεκριμένα από τους Ασιάτες όταν οι πόλεμοι και η ακμή του εμπορίου και ναυτιλίας, τους έφεραν σε στενότερη επαφή. Είναι βέβαιο ότι οι αρχαίοι κάτοικοι της Ασίας χρησιμοποιούσαν για την παρασκευή των φαγητών τα άφθονα φυόμενα στις χώρες τους αρωματικά φυτά και άλλα αρτύματα (μπαχαρικά) και υπήρξαν οι πρωτοπόροι στη διαμόρφωση της μαγειρικής τεχνικής. Ο Ξέρξης στην εκστρατεία του κατά της Ελλάδας συνοδευόταν και από πολλούς μαγείρους που μετά την μάχη των Πλαταιών περιήλθαν αιχμάλωτοι στα χέρια των νικητών και στην εποχή του Περικλή, η ανάπτυξη της μαγειρικής στην Αθήνα συμβαδίζει με την γενική πολιτιστική της ακμή. Οι Ρωμαίοι αργότερα, διδάχθηκαν την μαγειρική από τους Έλληνες και αναδείχθηκαν περισσότερο γαστρίμαργοι από αυτούς και περισσότερο σπάταλοι σε δαπάνες για συμπόσια. Στην Ρώμη η αντίληψη περί φιλοξενίας μεταδόθηκε από τους Έλληνες με σύμβολο τον *Jupiter Hospitalis*. Έτσι, εκτός από την ιδιωτική φιλοξενία και τα δημόσια καταγώγια που ονομάζοντο *hosti publici*, δημιουργήθηκαν επίσης καπηλεία και πανδοχεία που ονομάζοντο *campona*. Και επειδή «'όλοι οι δρόμοι οδηγούσαν στην Ρώμη...» συνέρεαν σε αυτή πολλοί ξένοι. Οι ιστορικοί αναφέρουν ότι τα διαφόρων τύπων 'ξενοδοχεία' της Ρώμης κατά τα χρόνια των τελευταίων αυτοκρατόρων υπερέβαιναν σε αριθμό τις κατοικίες των Ρωμαίων.

Η συνεχιζόμενη ανάπτυξη του εμπορίου και των συναλλαγών, η ποικιλία των διοργανωμένων εορτών, η εξασθένιση της ιδιωτικής φιλοξενίας δημιούργησαν αυξημένες ανάγκες σίτισης και στέγασης που δεν μπορούσε να τις αντιμετωπίσει πια η δημόσια φιλοξενία. Έτσι την εστίαση ανέλαβε η ιδιωτική πρωτοβουλία που εμφανίστηκε στη Ρώμη συνδυάζοντας την ύπαρξη κερδοσκοπικού πνεύματος. Αρχικά εμφανίσθηκαν τα πρώτα επαγγελματικά καταγώγια στα οποία σύχναζαν άτομα που δεν εγίνοντο δεκτά στα δη-

μόσια καταγωγή όπως αμαξάδες, ναύτες μικρέμποροι. Τα καταγωγή εξυπηρετούσαν την κίνηση των ξένων ήταν χτισμένα στους συγκοινωνιακούς κόμβους της εποχής όπως δίπλα σε λιμάνια και σταυροδρόμια και ήταν άθλιων προδιαγραφών. Τα καπηλεία, που ήταν οι ταβέρνες της τότε εποχής χορηγούσαν τροφή και ποτά στους εμπόρους σε εξαιρετικά υψηλές τιμές. Επειδή δεν υπήρχε κανένας φραγμός σε κάθε είδους εκμετάλλευση του ξένου, η λέξη κάπηλος και καπηλεία έγιναν συνώνυμες με τις έννοιες της ανηθικότητας και της φαυλότητας. Το επάγγελμα του καπήλου, το εξασκούσαν οι μέτοικοι καθώς απαγορευόταν για τους πολίτες. Από τους Ρωμαίους η μαγειρική διαδόθηκε στις κατακτηθείσες περιοχές στην Ευρώπη όπου και γενικεύτηκε για να χαθεί αργότερα μετά από εισβολές βαρβαρικών φύλων την περίοδο του μεσαίωνα.

Κατά τους πρώτους μετά Χριστό χρόνους η αντίληψη της φιλοξενίας ήταν ανεπτυγμένη στα πλαίσια της χριστιανικής θρησκείας και μαζική λήψη φαγητού αναφέρεται στα γεύματα αγάπης που συνεχίσθηκε στα μοναστήρια. Στα οποία αργότερα εμφανίζονται και οι ξενώνες που εξυπηρετούσαν αρχικά την φιλοξενία των ξένων και την νοσηλεία των απόρων. Αργότερα οι ξενώνες μετεξελίχθηκαν κυρίως σε νοσοκομεία, που είχαν ουσιαστικά εξάρτηση από την εκκλησία και τα μοναστήρια. Με τον καιρό όμως οι ξενώνες χάθηκαν και την φιλοξενία την αναλαμβάνουν αποκλειστικά τα μοναστήρια. Στις πύλες δε των μοναστηριών πάντα υπήρχε προμήθεια άρτου για τους διαβάτες. Παράλληλα υπήρχαν και τα 'χάνια' στα διάφορα σταυροδρόμια για την εξυπηρέτηση των ταξιδιωτών. Επειδή όμως τα χάνια είχαν γίνει κέντρα ακολασίας η εκκλησία απαγόρευσε την διαμονή πιστών όπως καθόριζε ο 24^{ος} κανών της συνόδου της Λαοδικείας το 369 μ.Χ.

Στους βυζαντινούς χρόνους όταν το εμπόριο και οι συναλλαγές μεταξύ των διαφόρων χωρών έχουν αναπτυχθεί σε υψηλό βαθμό και η τακτική επικοινωνία των ανθρώπων δημιουργεί νέες ανάγκες παρουσιάζεται το караβάν сераї (caravansaries). Ήταν ένα τετράγωνο κτίσμα που διέθετα μεγάλη αυλή για τα ζώα και καταλύματα στο επάνω όροφο για τους ξένους και εξυπηρετούσε τα караβάνια που μετέφεραν προϊόντα της Ανατολής αλλά και δούλους. Το карабάν сераї χτιζόταν σε μεγάλους δρόμους και σε αστικά κέντρα στις τουρκικές, αραβικές, ασιατικές και βορειοαφρικανικές χώρες. Η Παλαιστίνη ήταν σταθμός όλων των εμπορικών караβανιών των τριών ηπείρων Ασίας, Ευρώπης και Αφρικής και σπουδαίος κόμβος θαλάσσιων μεταφορών. Υπήρχαν όμως και τα θρησκευτικά караβάνια αφού ο Μωσαϊκός νόμος υποχρέωνε τους Εβραίους να πηγαίνουν τρεις φορές τον χρόνο στην Ιερουσαλήμ.

Κατά τον μεσαίωνα, παρουσιάζονται τα πρώτα πανδοχεία που ήταν διώροφα κτίσματα με προαύλιο. Στο ισόγειο βρισκόταν ο στάβλος για τα ζώα και στο ανώγειο οι κοιτώνες. Η ανάπτυξη των πανδοχείων οφείλεται κατά μεγάλο μέρος στην εξέλιξη της άμαξας και κατά συνέπεια στη βελτίωση των συγκοινωνιών. Τότε εμφανίστηκαν και οι πρώτες μεταφορικές εταιρείες.

Τον 18^ο αιώνα οι ευρωπαϊκές πόλεις συνδέονται με ταχυδρομικές άμαξες και τα πανδοχεία ήταν απαραίτητα σημεία ανεφοδιασμού και διανυκτέρευσης έως το 1830 που άρχισαν να λειτουργούν οι σιδηρόδρομοι. Η εφεύρεση του σιδηροδρόμου δημιούργησε επανάσταση στη εξέλιξη των καταλυμάτων. Τα πανδοχεία άρχισαν να καταργούνται και να αντικαθίστανται από ξενοδοχεία κοντά σε πόλεις και σιδηροδρομικούς κόμβους. Η επικοινωνία

ωνία έγινε πυκνότερη και οι απαιτήσεις των πελατών αύξαναν συνεχώς με αποτέλεσμα να εξελιχθούν και οι επιχειρήσεις που κάλυπταν τις ανάγκες σίτισης εκτός της οικίας.

Στην προεπαναστατική Ελλάδα, πριν από το 1821, δεν υπήρχε ουσιαστικά τίποτα που να προσφέρει τροφή και στέγη με αμοιβή, αν και το πνεύμα της φιλοξενίας κάτω από την οθωμανική κατοχή ήταν πολύ έντονο, η συγκοινωνία όμως ήταν έντονα προβληματική και το επίπεδο διαβίωσης εξαιρετικά χαμηλό. Η φιλοξενία των ξένων γίνετο κυρίως στα σπίτια «στους σοφάδες» των προκρίτων. Μερικοί που ήταν αναγκασμένοι να διανυκτερεύσουν στα χάνια (στα πανδοχεία) της εποχής απεκόμιζαν τις πιο δυσάρεστες εντυπώσεις γιατί οι άνθρωποι κατέλυαν στον ίδιο χώρο ουσιαστικά με τα ζώα. Με την δημιουργία του ανεξάρτητου ελληνικού κράτους και την κάθοδο των Βαυαρών στη πρώτη ελληνική πρωτεύουσα το Ναύπλιο, δημιουργήθηκαν ανάγκες στέγασης και σίτισης. Έτσι παρουσιάστηκαν και τα πρώτα ξενοδοχεία. Αναφέρεται ότι υπήρχε το ξενοδοχείο «Λοκάντα του Κολοκοτρώνη που το διείθυνε κάποιος Ιταλός. Στο ξενοδοχείο αυτό, σημειώνουν Άγγλοι περιηγητές δεν υπήρχαν ούτε κρεβάτια ούτε τραπέζια παρά μόνο τέσσερες τοίχοι. Την εποχή εκείνη για πρώτη φορά εισήχθησαν ψάθινα καθίσματα από την Τεργέστη. Μέχρι τότε όλοι έτρωγαν σταυροπόδι. Αυτά τα στοιχεία παρουσιάζουν ανάγλυφα το πολιτιστικό επίπεδο αλλά και την φτώχεια που επικρατούσε. Στο Ναύπλιο αναφέρεται ότι υπήρχε το ξενοδοχείο «Λοκάντα του Μισέ-Μπαστιά» του ξενοδόχου Ι. Ραβδά που είχε πλήρες εστιατόριο. Αυτή είναι η πρώτη αναφορά για εστιατόριο στον Ελληνικό χώρο.

Η αναγέννηση της μαγειρικής και της Ευρωπαϊκής κουζίνας πραγματοποιείται ουσιαστικά στην Γαλλία και συμπίπτει με την αναγέννηση των γραμμάτων και των τεχνών. Ο βασιλιάς Φραγκίσκος κάλεσε από την Ιταλία μαζί με τους ζωγράφους, γλύπτες και μαγείρους. Μεγάλη συμβολή προσέφερε και η Αικατερίνη των Μεδίκων με τον γάμο της με τον Ερρίκο Β. και την εγκατάσταση της στο Παρίσι. Η Αικατερίνη επηρεασμένη από την αναγέννηση των τεχνών, των επιστημών και της κουλτούρα της Ιταλίας (Φλωρεντία) αναβάθμισε το ύφος, το στυλ και γενικότερα τον τρόπο διεξαγωγής των γευμάτων, των δεξιώσεων και των κοινωνικών εκδηλώσεων που παρέθετε ο σύζυγός της Βασιλιάς της Γαλλίας με νέα επιτραπέζια σκεύη, εμφανίσιμο ιματισμό, εντυπωσιακή επίπλωση κλπ.

Το νέο αυτό ύφος μιμήθηκαν και άλλα οικονομικά εύρωστα άτομα και οικογένειες που και αυτές παρέθεταν γεύματα και συνεστιάσεις σε μεγάλο αριθμό προσώπων με την ευκαιρία κοινωνικών εκδηλώσεων ή και άλλων γεγονότων. Η τάση δημιουργίας εντύπωσης στους προσκεκλημένους, ανέπτυξε ένα πνεύμα ανταγωνισμού με αποτέλεσμα την δημιουργία επιτραπέζιων σκευών σε νέους και εντυπωσιακούς σχεδιασμούς όπως, στα ποτήρια νερού, κρασιού, λικέρ, στα πιάτα φαγητού, των φρούτων, των γλυκών, σε σουπιέρες, σε πιατέλες και σκεύη σερβιρίσματος, σε φλιτζάνια καφέ, τσαγιού, σε καφετιέρες, τσαγιέρες, ζαχαριέρες, σε μαχαίρια κρεάτων, ψαριών, γλυκών με αντίστοιχα πιρούνια και κουτάλια και πολλών άλλων, όλων πραγματικών έργων τέχνης, καθώς και στον επιτραπέζιο ιματισμό με κεντημένα τραπεζομάντιλα, πετσέτες φαγητού κλπ. Η ανάγκη για την πλήρη εξυπηρέτηση των προσκεκλημένων υποχρέωνε αυτούς που παρέθεταν συνεστιάσεις, να απασχολούν και πολλούς εργαζομένους όπως μαγείρους στους χώρους της κουζίνας, σερβιτόρους στις αίθουσες σερβιρίσματος, ως και βοηθητικό προσωπικό σε διαφορετικούς ρόλους και καθήκοντα με αποτέλεσμα σιγά-σιγά να δημιουργηθεί ένα σύνολο εργαζομένων με ιδιαίτερες γνώσεις, δεξιότητες και τεχνικές.

1.3. Οι επιχειρήσεις παραγωγής και πώλησης τροφίμων και ποτών σύμφωνα με την νομοθεσία

Σύμφωνα με την Ελληνική νομοθεσία (ΦΕΚ ΤΒ 2718/ 2012) επιχειρήσεις που αντικείμενο των εργασιών τους είναι η παραγωγή και η πώληση τροφίμων και ποτών με οποιαδήποτε τρόπο, χαρακτηρίζονται επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος αφού, τα προϊόντα και οι υπηρεσίες τους έχουν άμεση σχέση με την υγεία των ανθρώπων. Επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών υγειονομικού ενδιαφέροντος είναι και αυτές που με οποιαδήποτε τρόπο μπορεί να επηρεάσουν την Δημόσια Υγεία και λειτουργούν ως αμιγείς ή μικτές με επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών (κομμωτήρια, γυμναστήρια κ.λ.π.

Οι επιχειρήσεις παραγωγής και πώλησης τροφίμων και ποτών σύμφωνα με τις υπηρεσίες που παρέχουν, τα προϊόντα που παράγουν και τον χώρο εγκατάστασής τους ταξινομούνται σε τέσσερις κατηγορίες όπως:

1	Παρασκευαστές και συσκευαστές που πουλούν λιανικώς. Αυτές είναι οι παραγωγικές μονάδες αρτοποιίας, παραγωγής νωπών προϊόντων, των διατηρημένων ειδών ζαχαροπλαστικής με ή χωρίς απευθείας διάθεσης των προϊόντων τους στο καταναλωτικό κοινό και οι μικρές επιχειρήσεις παρασκευής τοπικών (παραδοσιακών) προϊόντων όπως κυλοπίτες, γλυκά του κουταλιού κλπ)
2	Αποθήκες – Διανομείς που περιλαμβάνει τις επιχειρήσεις αποθήκευσης τροφίμων και ποτών με σκοπό την διάθεση τους στο χονδρικό ή λιανικό εμπόριο
3	Επιχειρήσεις λιανικού και χονδρικού εμπορίου. Η κατηγορία περιλαμβάνει όλες τις επιχειρήσεις που ασκούν δραστηριότητες εμπορίου τροφίμων και ποτών. Ειδικότερα περιλαμβάνει τις υπεραγορές τροφίμων, τα καταστήματα χονδρικού εμπορίου (cash and carry) παντοπωλεία, κρεοπωλεία, ιχθυοπωλεία, οπωροπωλεία, καταστήματα κατεψυγμένων προϊόντων κλπ
4	Επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών. Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει, α) τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης β) τις επιχειρήσεις αναψυχής και γ) λοιπές επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών υγειονομικού ενδιαφέροντος, που με οποιαδήποτε τρόπο μπορεί να επηρεάσουν τη Δημόσια Υγεία και λειτουργούν ως αμιγείς ή μικτές με επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών όπως (κομμωτήρια, γυμναστήρια κλπ)

1.4. Επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών

Οι επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών στην εστίαση ομαδοποιούνται σε τρεις κύριες ομάδες και η κάθε κύρια ομάδα σε μικρότερες σύμφωνα με τις υπηρεσίες και προϊόντα που διαθέτουν. Οι ομαδοποιήσεις των επιχειρήσεων σχηματικά έχουν την εξής μορφή.

Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης	Πλήρους γεύματος (ζεστής και κρύας κουζίνας)
	Προχείρου γεύματος ζεστής και κρύας κουζίνας)
	Παρασκευής και προσφοράς τροφίμων και ποτών σε κινητούς ή προσωρινούς χώρους
Επιχειρήσεις αναψυχής	Επιχειρήσεις αναψυχής
	Κέντρα διασκέδασης
	Στεγασμένες σε υπαίθριους χώρους
Λοιπές επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών στην εστίαση	

1.4.1. Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πλήρους γεύματος (ζεστής και κρύας κουζίνας)

Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης παρασκευής και προσφοράς πλήρους γεύματος παρασκευάζουν και διαθέτουν σε καθισμένους ή σε περαστικούς πελάτες ή διανέμουν στο σπίτι, πλήρη γεύματα (ζεστής ή κρύας κουζίνας) που περιλαμβάνουν κάθε είδους τροφίμου, γλυκίσματος, ροφήματος, αναψυκτικού ή αλκοολούχου ποτού, σύμφωνα με το διάγραμμα ροής της επιχείρησης και με την προϋπόθεση, ότι οι επιχειρήσεις αυτές διαθέτουν επαρκείς και κατάλληλους χώρους ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και η ασφάλεια των τροφίμων. Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης παρασκευής και προσφοράς πλήρους γεύματος είναι τα εστιατόρια, οι ταβέρνες, τα οινοπωλεία, οι ψαροταβέρνες, τα σνακ-μπαρ, τα οβελιστήρια, τα ψητοπωλεία, τα ζαχαροπλαστεία με τραπεζοκαθίσματα, τα μπουγατσάδικα, τα λουκουματζιδικα, τα γαλακτοπωλεία, τα αναψυκτήρια και λοιπά όμοια καθώς και αυτές που παρασκευάζουν και διαθέτουν τρόφιμα και ποτά για κατ' οίκον κατανάλωση.

Στην ίδια διάκριση περιλαμβάνονται και οι χώροι μαζικής εστίασης των ξενοδοχείων, των σχολικών κυλικείων, των νοσοκομείων, των κατασκηνώσεων, των βρεφονηπιακών σταθμών και γενικά κλινικών και λοιπών ιδρυμάτων. Επίσης στην ίδια διάκριση περιλαμβάνονται και οι χώροι μαζικής εστίασης στα κάθε φύσεως μεταφορικά μέσα (τραίνα, πλοία, αεροπλάνα κ.λπ.) ή σε μετασκευασμένα μεταφορικά μέσα. Οι κυριότερες επιχειρήσεις μαζικής εστίασης παρασκευής και προσφοράς πλήρους γεύματος έχουν τα ακόλουθα ειδικά χαρακτηριστικά:

Εστιατόριο Παρασκευάζονται ποικίλα φαγητά που προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες με την συνοδεία ή μη ποτών κυρίως οινοπνευματωδών καθώς και σαλατών τυριών φρούτων, γλυκισμάτων κλπ ώστε να αποτελούν ένα πλήρες γεύμα. (Σε εστιατόρια που από τις αρμόδιες υπηρεσίες έχουν χαρακτηριστεί εξοχικά ή τουριστικά επιτρέπεται να προσφέρουν και ροφήματα πρωινών γευμάτων απλών ή συνθέτων

Οινομαγειρείο Εστιατόριο που διαθέτει ποιοτικά φθνή (λαϊκή) συγκρότηση

Ταβέρνα Εστιατόριο ή οινομαγειρείο όπου οι πελάτες παραμένουν επί πολύ χρόνο καταναλώνοντας φαγητά και οινοπνευματώδη ποτά ανεξάρτητα από την ύπαρξη ή όχι σε αυτό ορχήστρας

Ψαροταβέρνα Εστιατόριο όπου προσφέρονται κυρίως ψάρια (ψημένα, τηγανιτά, βρασμένα) και κάθε είδους άλλα αλιεύματα με την συνοδεία ή μη ποτών κυρίως οινοπνευματωδών καθώς και σαλατών, τυριών φρούτων, γλυκισμάτων κλπ. ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα. Δεν αποκλείεται και η προσφορά από τις ψαροταβέρνες, περιστασιακά και ψημένου κρέατος της ώρας

Ψητοπωλείο Εστιατόριο όπου ψήνονται ολόκληρα σφάγια ή τεμάχια αυτών ή άλλα παρασκευάσματα κρέατος (αλλαντικά, μπιφτέκια, ντονέρ, κοκορέτσι κλπ ή και πουλερικά, τα οποία προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες με την συνοδεία ή μη ποτών κυρίως οινοπνευματωδών καθώς και σαλατών, τυριών φρούτων, γλυκισμάτων κλπ. ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα)

Οβελιστήριο (σουβλατζίδικο) Μικρή επιχείρηση όπου ψήνονται μικρά τεμάχια κρέατος με την βοήθεια μικρών οβελών (σουβλάκια) ή άλλα παρασκευάσματα κρέατος (αλλαντικά, μπιφτέκια, ντονέρ, κοκορέτσι κτλ. ή και πουλερικά, που προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες με την συνοδεία ή μη ποτών κυρίως οινοπνευματωδών καθώς και σακατών, τυριών φρούτων, γλυκισμάτων κτλ. ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα. Σε οβελιστήριο δεν επιτρέπεται ούτε περιστασιακά ή προσφορά ψαριών ή άλλων αλιευμάτων. (Με το όνομα ψησταριά χαρακτηρίζεται επίσης η συσκευή στην οποία ψήνονται τα κρέατα ή τα παρασκευάσματα τους ή τα ψάρια, είτε άμεσα με ξύλα ή ξυλοκάρβουνα είτε έμμεσα με την κατάλληλη θέρμανση μεταλλικών πλακών ή ελασμάτων. Επίσης ψησταριά χαρακτηρίζεται και ο ιδιαίτερος χώρος μέσα στα ψητοπωλεία ή οβελιστήρια στον οποίον υπάρχουν η συσκευή ψησταριά και τα σκεύη τεμαχισμού του κρέατος. Ο χώρος αυτός, δεν θεωρείται κατάστημα)

Πιτσαρία Είναι το εστιατόριο όπου παρασκευάζονται και προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες κυρίως πίτσες και δευτερευόντως άλλα συναφή παρασκευάσματα με βάση την ζύμη όπως πείνιρλί, πιροσκι, τυρόπιτες κλπ καθώς και μακαρονάδες και μπιφτέκια με την συνοδεία ή μη ποτών κυρίως οινοπνευματωδών, σαλατών τυριού και φρούτων. Ως πιτσαρία εννοείται και το κατάστημα στο οποίο παρασκευάζονται πίτσες ή και άλλα συναφή παρασκευάσματα τα οποία προετοιμάζονται εν μέρει σε νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια

Σνακ Μπαρ Επιχείρηση που προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε όρθιους πελάτες κάθε είδους ποτά, κυρίως οινοπνευματώδη με την συνοδεία ποικιλίας πρόχειρων φαγητών ζεστών ή κρύων συμπεριλαμβανομένου και του ψημένου κρέατος (σουβλάκι, μπιφτέκι, μπριζόλα κλπ) που παρασκευάζονται από το ίδιο το κατάστημα ή παρασκευάζονται σε νόμιμα λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια και είτε κυκλοφορούν στο εμπόριο σε τυποποιημένη μορφή είτε μεταφέρονται από το εργαστήριο ή το εργοστάσιο μέσα σε ερμητικά κλειστά κατάλληλα δοχεία. (Αν τα παραπάνω είδη δεν παρασκευάζονται στο κατάστημα η προέλευση τους θα αποδεικνύεται με τα τιμολόγια πώλησης ή τα δελτία αποστολής). Στο Σνακ Μπαρ, μπορεί να προσφέρονται ακόμη και σαλάτες, τυρί και φρούτα,

παγωτό και περιστασιακά καφές. Τα Σνακ Μπαρ, αναλόγως του κυρίως προσφερομένου ποτού, χαρακτηρίζονται και ως ζυθοπωλεία ή μπυραρίες, ουζοπωλεία ή ουζερί. Στα σνακ μπαρ, περιλαμβάνονται και τα φαστ – φουντ δηλαδή τα καταστήματα που προσφέρουν γρήγορο φαγητό. Διευκρινίζεται ότι τα καφέ μπαρ, δεν είναι σνακ μπαρ.

1.4.2. Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πρόχειρου γεύματος (ζεστής και κρύας κουζίνας)

Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πρόχειρου γεύματος χαρακτηρίζονται τα ζαχαροπλαστικά με τραπεζοκαθίσματα, τα γαλακτοπωλεία, αναψυκτήρια, μπουγατασσιδικά, λουκουματζιδικά καθώς και τα αναψυκτήρια, περίπτερα, κινητά καταστήματα – καντίνες, οβελιστήρια για όρθιους και διερχόμενους, παγωτοπωλεία – κυλικεία.

1.4.3. Λοιπές επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών στην εστίαση

Οι θέσεις λειτουργίας των επιχειρήσεων αυτών καθορίζονται από τις αδειοδοτούσες αρχές (Δήμοι, Λιμενικές αρχές κ.λπ.) σύμφωνα με την νομοθεσία. Ο προβλεπόμενος χώρος θα είναι αναλόγου εμβαδού ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των παρασκευαζομένων και προσφερομένων τροφίμων ή και ποτών και να διασφαλίζεται ότι οι πρώτες ύλες προέρχονται από νόμιμες επιχειρήσεις.

1.5. Επιχειρήσεις αναψυχής

Κύριο προϊόν των επιχειρήσεων αναψυχής είναι η προσφορά αναψυχής. Επιτρέπεται η διάθεση φαγητών υπό συγκεκριμένες προϋποθέσεις και περιορισμούς.

1.5.1. Επιχειρήσεις αναψυχής και προσφοράς κατά κύριο λόγο οινοπνευματωδών ποτών

Οι επιχειρήσεις της ομάδας αυτής προσφέρουν κατά κύριο λόγο οινοπνευματώδη ποτά και αναψυκτικά με συνοδεία πρόχειρου γεύματος καθώς και υπηρεσίες αναψυχής. Σε αυτή την κατηγορία περιλαμβάνονται καφενεία, καφετέριες, κυλικεία, μπαρ, open bar, αναψυκτήρια, κέντρα διασκέδασης, οι υπαίθριοι και στεγασμένοι χώροι εκδηλώσεων.

Οι κυριότερες επιχειρήσεις της ομάδας αυτής έχουν τα παρακάτω ειδικά χαρακτηριστικά:

Καφενείο (παραδοσιακό) Προσφέρει κυρίως ελληνικό καφέ ως και καφέ παρασκευασμένο με οποιαδήποτε άλλο τρόπο, άλλα ροφήματα, τυποποιημένα παγωτά και ποτά, είτε οινοπνευματώδη είτε αναψυκτικά (εμφιαλωμένα ή μη) γλυκά κουταλιού και ταψιού. Τα οινοπνευματώδη ποτά συνοδεύονται με πρόχειρο μεζέ ή όχι, ο οποίος προσφέρεται όπως φέρεται στο εμπόριο χωρίς ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα (ελιές, τυρί, σαλάμι, αυγό, ντομάτα κλπ)

Καφετέρια (εκσυγχρονισμένο καφενείο). Προσφέρει ότι και το παραδοσιακό καφενείο αλλά περισσότερα είδη γλυκών και τροφίμων όπως σάντουιτς, τυρόπιτες, κωκ, εκλαίρ, τα οποία περιέχουν ήδη που δεν απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα.

Μπαρ Προσφέρει κυρίως οινοπνευματώδη ποτά με την συνοδεία ή όχι μεζέ που προσφέρεται όπως φέρεται στο εμπόριο (ελιές, τυρί, σαλάμι, ξηροί καρποί κλπ) και δεν απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα. Στο μπαρ είναι δυνατόν να προσφέρονται εκτός από τα παραπάνω είδη, καφές καθώς και διάφορα αναψυκτικά ποτά.

Επίσης στην ίδια κατηγορία υπάγονται και τα κέντρα διασκέδασης που λειτουργούν σε στεγασμένους ή ακάλυπτους χώρους συγκεντρώσεως του κοινού για την παρακολούθηση καλλιτεχνικού κυρίως μουσικού προγράμματος σε συνδυασμό με την παροχή φαγητών ή και ποτών.

1.5.2. Κέντρα Διασκέδασης

Κέντρο διασκέδασης είναι στεγασμένος ή υπαίθριος χώρος στο οποίον συγκεντρώνεται κοινό για να παρακολουθήσει καλλιτεχνικό και κυρίως μουσικό πρόγραμμα σε συνδυασμό με την παροχή φαγητών ή και ποτών σύμφωνα με τις υποκατηγορίες των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης. Ανάλογα με την οργάνωση και τις υπηρεσίες που παρέχουν τα κέντρα διασκέδασης διακρίνονται σε χορευτικά κέντρα, κοσμικές ταβέρνες, καμπαρέ, καφωδεία και μπουάτ και η λειτουργία τους δεν αποκλίνει ουσιαστικά από την λειτουργία των εστιατορίων και μπαρ.

- **Τα χορευτικά κέντρα** θα πρέπει να διαθέτουν αίθουσα ανάλογα διακοσμημένη, ορχήστρα από πέντε τουλάχιστον όργανα και πίστα που θα έχει κατασκευαστεί μόνιμα για χορό σε βάρος μέρους της αίθουσας του καταστήματος. Δεν θεωρείται πίστα ο χώρος που μπορεί να σχηματιστεί πρόχειρα με τον παραμερισμό τραπεζιών ή άλλων επίπλων.
- **Οι κοσμικές ταβέρνες** μπορεί να λειτουργούν μόνο τις απογευματινές και νυκτερινές ώρες και πρέπει να διαθέτουν ορχήστρα από τρία τουλάχιστον όργανα. Επίσης, απαιτείται επίπλωση και διάκοσμος που ξεφεύγουν από τον συνηθισμένο των κοινών ταβερνών
- **Τα καμπαρέ** λειτουργούν μόνο τις βραδινές ώρες και προσφέρουν κυρίως ποτά, ηδύποτα, φρούτα, γλυκίσματα, ξηρούς καρπούς και φαγητά της ώρας. Παρουσιάζουν στο κοινό μουσικό και καλλιτεχνικό πρόγραμμα και διαθέτουν ορχήστρα από πέντε τουλάχιστον όργανα. Η αίθουσα θα πρέπει να διαθέτει επίπλωση και διάκοσμο που να ξεφεύγει από το συνηθισμένο ως και ιματιοθήκη, ιδιαίτερα για το θηλυκό καλλιτεχνικό προσωπικό
- **Τα καφωδεία** λειτουργούν τις απογευματινές και νυκτερινές ώρες και προσφέρουν ότι και τα καμπαρέ, με ορχήστρα όμως που θα αποτελείται από τρία τουλάχιστον όργανα
- **Η μπουάτ** διαθέτει διάκοσμο και εξοπλισμό που ξεφεύγει από το συνηθισμένο, σε κλειστό ή ανοικτό χώρο. Λειτουργεί μόνο τις απογευματινές και νυκτερινές ώρες. Παρουσιάζει ζωντανές καλλιτεχνικές εκδηλώσεις, χωρίς τη χρήση ηλεκτρονικών μουσικών οργάνων, και σερβίρει κυρίως ότι και η ντισκοτέκ

Δεν θεωρούνται κέντρα διασκέδασης οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών στις οποίες κατόπιν άδειας της Δημοτικής ή άλλης αρχής γίνεται χρήση μουσικών οργάνων ή στερεοφωνικού συγκροτήματος όπως η ντισκοτέκ που η μουσική παρέχεται με μηχανήματα άσχετα εάν σερβίρονται κυρίως ποτά, ηδύποτα, αναψυκτικά, φρούτα, ξηροί καρποί και γλυκίσματα, ο διάκοσμος και ο εξοπλισμός ξεφεύγει από το συνηθισμένο και λειτουργεί μόνο απογευματινές και βραδινές ώρες.

1.5.3. Επιχειρήσεις σε στεγασμένους και υπαίθριους χώρους εκδηλώσεων

Είναι οι χώροι στους οποίους κατά την διάρκεια κάθε φύσεως εκδήλωσης προσφέρονται τρόφιμα ή και ποτά τα οποία παρασκευάζονται και προετοιμάζονται σε άλλους χώρους και μεταφέρονται σε αυτούς για σερβίρισμα και τελική διάθεση.

Αναλύοντας περισσότερο προσεκτικά τις μορφές των επιχειρήσεων που περιγράφηκαν διαπιστώνεται, ότι η διαφορά τους δεν εντοπίζεται μόνο στα είδη που διαθέτουν αλλά και σε άλλες παραμέτρους όπως: σε διαφορετικές ανάγκες αποθηκευτικών χώρων, σε διαφορετικό εξοπλισμό αφού π.χ. άλλη μορφή ψυγείων έχει ανάγκη η καφετέρια και άλλη το μπαρ, άλλη διάταξη έχει το παρασκευαστήριο στο καφενείο και άλλη στο μπαρ ή διαφορετικά σκεύη και εξοπλισμός απαιτούνται για το παραδοσιακό καφενείο σε σχέση με το οινοπωλείο κλπ. Για παράδειγμα, λαμβάνοντας υπ' όψιν τον τρόπο διάθεσης των ποτών, πόσο απαραίτητη είναι η συσκευή παραγωγής παγοκύβων στο μπαρ και πόσο στο οινοπωλείο;

1.6. Προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων μαζικής εστίασης

Για να λειτουργήσει καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος απαιτείται άδεια που χορηγείται από αρμόδια αρχή (Αστυνομική ή και Δημοτική) μετά από σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας Υγειονομικής επιτροπής ή Υγειονομικής Υπηρεσίας όπως σχετικά προβλέπεται. Ο νόμος περιγράφει την διαδικασία για την έκδοση άδειας ίδρυσης και λειτουργίας σχετικής επιχείρησης, τα δικαιολογητικά που απαιτούνται όπως σχεδιαγράμματα, περιπτώσεις απαγόρευσης λειτουργίας ή ανάκλησης της άδειας ίδρυσης και λειτουργίας της επιχείρησης κλπ. Για την εγκατάσταση των καταστημάτων αυτών απαιτείται χώρος επαρκής για να εξασφαλίζονται οι απαραίτητες συνθήκες υγιεινής και η άνετη κατά την εκτέλεση των εργασιών και την παραμονή των πελατών. Κάθε χώρος θα περιλαμβάνει διαμερίσματα που θα πληρούν όρους που επιβάλλονται από σχετικές διατάξεις.

Ο ίδιος νόμος, υποχρεώνει σε όλα τα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος να υπάρχει βιβλίο Υγειονομικών Επιθεωρήσεων ενιαίου τύπου, που χαρακτηρίζεται επίσημο δημόσιο έγγραφο, αφού προσκομίζεται και θεωρείται από την αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία. Στο βιβλίο αυτό καταχωρούνται οι διαπιστώσεις που κάνει κατά τον έλεγχο ο αρμόδιος υγειονομικός υπάλληλος ή και τυχόν υποδείξεις του για την βελτίωση των συνθηκών λειτουργίας των εγκαταστάσεων της επιχείρησης. Ο ίδιος νόμος υποχρεώνει επίσης, όσους ασκούν ή επιθυμούν να ασκήσουν επάγγελμα, είτε και ως

υπάλληλοι ή βοηθοί ή εργάτες με οποιαδήποτε σχέση σε ξενοδοχεία, εστιατόρια, ζαχαροπλαστεία, καφενεία, κομμωτήρια, κουρεία και γενικά σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος που παρέχουν τις υπηρεσίες τους στο κοινό, να είναι εφοδιασμένοι με Βιβλιάριο Υγείας στο οποίο θα βεβαιώνεται ότι ο κάτοχός του δεν πάσχει από μεταδοτικό νόσημα (φυματίωση κλπ) και δεν είναι φορέας εντερικών παθογόνων μικροβίων, ιών ή παρασίτων. Το βιβλιάριο Υγείας εκδίδεται από την Υγειονομική Υπηρεσία μετά από εξέταση του ενδιαφερομένου από ιατρό της υπηρεσίας. Το βιβλιάριο αυτό θεωρείται τακτικά, όπως προβλέπουν οι σχετικές διατάξεις.

1.7. Εμπορικές και μη εμπορικές επιχειρήσεις μαζικής εστίασης

Σύμφωνα με την σύνθεση της πελατείας και τις ανάγκες που καλύπτουν, άλλες επιχειρήσεις μαζικής εστίασης έχουν εμπορική δραστηριότητα και άλλες όχι. Εμπορική δραστηριότητα έχουν τα κάθε μορφής εστιατόρια πόλεων ενώ μη εμπορική έχουν τα εστιατόρια που λειτουργούν σε νοσοκομεία ή σε φυλακές ή σε πανεπιστημιακές λέσχες, σε στρατιωτικές μονάδες και αλλού και οι σιτιζόμενοι λαμβάνουν πλήρη γεύματα (πρωί, μεσημέρι βράδυ). Όμως οι κύριες πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται από όλες τις επιχειρήσεις, ο εξοπλισμός στους χώρους παραγωγής, η μαγειρική τεχνική που εκτελείται από τους εργαζόμενους, ο εξοπλισμός στους χώρους σερβιρίσματος ή και πώλησης των τροφών είναι σχεδόν όμοιος και διαφοροποιείται ως προς την αισθητική εμφάνιση και πολυτέλεια του.

1.7.1. Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης με εμπορική δραστηριότητα

Η εγκατάσταση των επιχειρήσεων αυτών γίνεται σε θέσεις και χώρους που εξυπηρετούν την ζήτηση. Αντιπροσωπευτικές μορφές επιχειρήσεων μαζικής εστίασης με δραστηριότητα εμπορική είναι:

Εστιατόρια πόλεως

Τα εστιατόρια πόλεως αντιπροσωπεύουν τον τύπο του εστιατορίου που συναντάται σε κάθε πόλη που καλύπτει κυρίως ανάγκες φαγητού διερχομένων ατόμων. Τα εστιατόρια αυτά κατατάσσονται σε διάφορες κατηγορίες σύμφωνα με προϋποθέσεις που ορίζονται από νομοθετικές διατάξεις ανάλογα με το είδος των προσφερομένων φαγητών όπως πιτσαρία, ταβέρνα κλπ. Γενικά έχουν κλασικό στιλ χωρίς αυστηρότητες τόσο στην επίπλωση όσο και στον εξοπλισμό τους

Εστιατόρια εντός ξενοδοχειακών επιχειρήσεων

Στην αίθουσα εστιατόριο ξενοδοχείου παίρνουν το γεύμα, το δείπνο ή το πρωινό οι πελάτες που διανυκτερεύουν, οι προσκεκλημένοι τους καθώς και πελάτες που δεν διανυκτερεύουν. Σε ξενοδοχεία μικρής δυναμικότητας στην ίδια αίθουσα γίνεται η παράθεση όλων των γευμάτων (πρωί, μεσημέρι βράδυ). Σε ξενοδοχεία μεγαλύτερης δυναμικότητας το πρωινό γεύμα μπορεί να προσφέρεται σε άλλη αίθουσα διαφορε-

τική του εστιατορίου που χαρακτηρίζεται με το όνομα αίθουσα πρωινού (BREAKFAST ROOM). Σε μεγάλα ξενοδοχεία μπορεί να υπάρχουν δύο ή και περισσότερες αίθουσες εστίασης. Η πρώτη εξυπηρετεί τους πελάτες που διαμένουν στο ξενοδοχείο και τυχόν προσκεκλημένους τους και χαρακτηρίζεται με το όνομα ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ. Η δεύτερη εξυπηρετεί τους διερχόμενους πελάτες και χαρακτηρίζεται με το όνομα ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ. Εκτός της τραπεζαρίας μπορεί να υπάρχει και εστιατόρια σε στυλ ταβέρνας, snack bars, grill rooms που καλύπτουν ποικίλες ανάγκες των πελατών. Παρέχεται επίσης και η δυνατότητα στα ξενοδοχεία να έχουν οι πελάτες φαγητό στο δωμάτιο μέσω της υπηρεσίας ROOM SERVICE.

Ο εξοπλισμός της τραπεζαρίας, η διακόσμηση και γενικότερα η προσφορά των υπηρεσιών είναι ανάλογη της κατηγορίας του ξενοδοχείου. Η διάταξη δε των χώρων δεν έχει ουσιαστικές παρεκκλίσεις από τα εστιατόρια πόλεως.

Εξειδικευμένα εστιατόρια ιχθυοφαγίας-χορτοφαγίας κ.τ.λ.

Τα εξειδικευμένα εστιατόρια έχουν ειδική κυρίως πελατεία και λειτουργούν σε περιοχές όπου οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούν αφθονούν. Ο εξοπλισμός τους δεν διαφέρει από τα εστιατόρια πόλεως. Ειδικά στον χώρο της κουζίνας το προσωπικό πρέπει να έχει μεγαλύτερη ειδικευση στην παρασκευή φαγητών των συγκεκριμένων τύπων.

Εστιατόρια αυτοεξυπηρέτησης (self service –fast food)

Ο τύπος αυτός των εστιατορίων είναι οικονομικότερος διότι προσωπικό εξυπηρέτησης (τραπεζοκόμοι) δεν υπάρχει, οι πελάτες αυτοσερβίρονται και τα λειτουργικά έξοδα του συμπίεζονται σημαντικά. Οι πελάτες παίρνουν μόνοι τους από προθήκη ένα δίσκο στον οποίο τοποθετούν τα φαγητά που θα καταναλώσουν. Πριν καθίσουν στο τραπέζι του διέρχονται από το ταμείο και πληρώνουν. Τα τραπέζια και τα καθίσματα αποτελούν ένα ενιαίο σύνολο και γενικά δεν είναι κινητά. Τα εστιατόρια αυτοεξυπηρέτησης (σελφ-σέρβις) λειτουργούν σε σημεία όπου η κίνηση των διερχομένων είναι μεγάλη, ώστε να τους εξασφαλίζει ταχύτητα και ελάχιστο χάσιμο χρόνου. Στα εστιατόρια αυτά, η προσφορά των φαγητών είναι περιορισμένη και οι πελάτες μεταφέρουν μόνοι τους τα φαγητά στο τραπέζι. Αυτού του είδους το σέρβις εξυπηρετεί κυρίως πελατεία που ζητά ένα γρήγορο και όχι ακριβό φαγητό αφού η μεταφορά των δίσκων από τον πελάτη στο τραπέζι του δεν απασχολεί προσωπικό με αποτέλεσμα τα λειτουργικά έξοδα της επιχείρησης να είναι μειωμένα. Οι πελάτες όταν καταναλώσουν το φαγητό τους αφήνουν το δίσκο και αποχωρούν. Ειδική υπηρεσία από ανειδίκευτους κυρίως εργαζομένους συγκεντρώνει τα σκεύη και τα προωθεί προς τον χώρο πλύσεως και καθαρίζει τα τραπέζια για να ξαναχρησιμοποιηθούν. Παραλλαγή του σελφ-σέρβις είναι τα drive-in-service όπου τα φαγητά φθάνουν στους οδηγούς των αυτοκινήτων με μεταφορική ταινία.

Εστιατόρια σε αεροδρόμια, σιδηροδρομικούς σταθμούς, οδικούς άξονες

Για την εξυπηρέτηση των ατόμων που μετακινούνται με μέσα μαζικής μεταφοράς στους χώρους των σταθμών, αναπτύχθηκαν επιχειρήσεις εστίασης που καλύπτουν τις ανάγκες σίτισης τους. Χαρακτηριστικό αυτών των ατόμων είναι ότι οι απαιτήσεις τους είναι περι-

ορισμένες και κυρίως ζητούν την γρήγορη εξυπηρέτηση με αποτέλεσμα οι επιχειρήσεις αυτές να έχουν κυρίως την μορφή των fast food.

Εστιατόρια σε μέσα συγκοινωνίας

Τα μέσα συγκοινωνίας όταν εκτελούν διαδρομές μεγάλων αποστάσεων προσφέρουν την δυνατότητα στους επιβάτες τους να έχουν ένα ή περισσότερα γεύματα. Ο διατιθέμενος χώρος είναι ανάλογος του μέσου μεταφοράς και λόγω του περιορισμένου χώρου δεν δημιουργείται μεγάλη ποικιλία παρασκευών. Ειδικότερα:

- Στα αεροπλάνα, το προσφερόμενο γεύμα είναι ενιαίο για τους περισσότερους ταξιδιώτες εκτός από αυτούς που ταξιδεύουν στην πρώτη θέση οι οποίοι έχουν δικαίωμα επιλογής μεταξύ περισσότερων γευμάτων πράγμα, που δεν εφαρμόζεται από όλες τις αεροπορικές εταιρίες για συμπίεση του κόστους. Λόγω του περιορισμένου χρόνου τα προσφερόμενα φαγητά προετοιμάζονται σε παρασκευαστήρια που βρίσκονται κοντά σε αεροδρόμια. Κατά την διάρκεια της πτήσης θερμαίνονται σε ειδικούς θερμοθαλάμους και προσφέρονται ζεστά στους επιβάτες
- Στα τρένα όπου ο χώρος είναι περιορισμένος το φαγητό προσφέρεται σε ειδικό όχημα- βαγόνι που έχει διαμορφωθεί σε εστιατόριο. Για την εξυπηρέτηση των πελατών και του περιορισμένου χώρου εφαρμόζεται διαφορετικός τρόπος σερβιρίσματος ο οποίος συναντάται σε πολύ καλά εστιατόρια πόλεων και ξενοδοχείων ο οποίος είναι γνωστός με το όνομα WAGON RESTAURANT
- Στα πλοία και κυρίως σε αυτά που πραγματοποιούν ταξίδια μεγάλης διάρκειας καθώς και σε κρουαζιερόπλοια δυναμικότητας μεγαλύτερης των 1500 επιβατών, οι χώροι 'εστιατόρια' είναι περισσότεροι, δημιουργούνται σε διάφορα καταστρώματα με παροχές πολυτέλειας και υψηλού επιπέδου εξυπηρέτηση (σέρβις). Σε πλοία που οι διαδρομές είναι συντομότερες αναπτύσσονται εστιατόρια σελφ σέρβις

Σχηματικά το είδος της πελατείας των εμπορικών επιχειρήσεων μαζικής εστίασης είναι το εξής:

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΕ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ	
Μορφή Επιχείρησης	Είδος πελατείας
Εστιατόρια πόλεως και εξειδικευμένα εστιατόρια ιχθυοφαγίας, χορτοφαγία λοιπά	Πελάτες που ζητούν γεύμα ή και ποτό που προσφέρεται με επίσημο (τυπικό) τρόπο
Εστιατόρια εντός ξενοδοχειακών επιχειρήσεων	Πελάτες που διανυκτερεύουν στο ξενοδοχείο καθώς και διερχόμενοι πελάτες που ζητούν γεύμα ή και ποτό που προσφέρεται με επίσημο (τυπικό) τρόπο.
Εστιατόρια αυτοεξυπηρέτησης Σελφ σέρβις, Φαστ - φουντ	Πελάτες κυρίως μικρής ηλικίας που ζητούν γρήγορο φαγητό προερχόμενο και από προπαρασκευασμένα προϊόντα
Εστιατόρια σε αεροδρόμια, σιδηροδρομικούς σταθμούς και σε οδικούς άξονες	Πελάτες που ζητούν ελαφρά παρασκευάσματα και ποτά
Εστιατόρια σε μέσα συγκοινωνίας	Πελάτες που ζητούν λόγο του περιορισμένου χώρου και χρόνου ελαφρό φαγητό και οι απαιτήσεις τους δεν είναι παράλογες
Σνακ Μπαρ	Πελάτες που ζητούν αλκοολούχα και μη αλκοολούχα ποτά ή και ελαφρές παρασκευές τροφών (σνακ)
Άλλα	

Εκτός από τις μορφές αυτές, υπάρχουν και επιχειρήσεις προσφοράς υπηρεσιών εστίασης όπου δέχονται παραγγελίες για παράδοση των παρασκευών στο σπίτι ή που αναλαμβάνουν την οργάνωση μπουφέ σε χώρους επιλογής των πελατών (δεξιώσεις, εκδηλώσεις). Στην περίπτωση αυτή απαιτείται οι επιχειρήσεις να διαθέτουν τον κατάλληλο εξοπλισμό για να ανταποκρίνονται στις ειδικές αυτές απαιτήσεις. Ουσιαστικά η τεχνική της τραπεζοκόμησης των πελατών των επιχειρήσεων αυτών είναι γενικά απλή χωρίς καμία τεχνική εκτός ελαχίστων εξαιρέσεων.

1.7.2. Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης χωρίς εμπορική δραστηριότητα

Αυτής της μορφής οι εμπορικές επιχειρήσεις μαζικής εστίασης καλύπτουν βασικές ανάγκες διατροφής διαφόρων ομάδων πληθυσμού. Παράγουν και διαθέτουν συγκεκριμένα προϊόντα για καθορισμένο γενικά αριθμό ατόμων και δεν κινούνται σε χώρους που δημιουργούν επαγγελματικό ανταγωνισμό. Η τυποποίηση και η διάθεση της παραγωγής σε συγκεκριμένες ποσότητες δεν απαιτεί από την επιχείρηση μεγάλες δαπάνες για προμήθεια εξοπλισμού, προμήθεια πρώτων υλών, έξοδα διαφήμισης και επιπλέον δεν δημιουργεί προσδοκίες για την αύξηση των πωλήσεων και κερδών.

Σχηματικά οι συνηθέστερες μορφές των επιχειρήσεων και το είδος των πελατών τους είναι το ακόλουθο:

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΕ ΜΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ	
Μορφή Επιχείρησης	Είδος πελατείας
Σχολεία	Σπουδαστές και εκπαιδευτικοί που ζητούν ελαφρά γεύματα
Κυλικεία σε επαγγελματικούς χώρους	Εργαζόμενοι που ζητούν ποτά και ελαφρά γεύματα στις ώρες της απασχόλησής τους
Νοσοκομεία	Νοσηλευόμενοι που λαμβάνουν τροφή ανάλογα με την θεραπεία και εργαζόμενοι που ζητούν γεύμα και ποτό.
Φυλακές	Τρόφιμοι που λαμβάνουν πλήρη σίτιση.
Κέντρα προστασίας ατόμων και διαφόρων κοινωνικών ομάδων	Προστατευόμενοι διαφόρων κοινωνικών ομάδων και προσωπικό που λαμβάνουν πλήρη σίτιση.
Στρατιωτικές μονάδες και στρατιωτικές σχολές	Στρατευμένοι που εκτελούν θητεία, εκπαιδευόμενοι, προσωπικό των υπηρεσιών. Όλοι λαμβάνουν πλήρη σίτιση.
Λέσχες πανεπιστημίων και οικοτροφείων	Σπουδαστές και οικότροφοι που λαμβάνουν πλήρη σίτιση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2.

ΙΔΡΥΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ 'ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ'.

Σχεδιασμός – διαχείριση - διεύθυνση

2.1. Εισαγωγή

Ένας ενδιαφερόμενος παρατηρώντας τον μεγάλο αριθμό των επιχειρήσεων που παράγουν και διαθέτουν διάφορα φαγητά και ποτά έναντι αμοιβής, εύκολα μπορεί να καταλήξει στο συμπέρασμα ότι και αυτός έχει την ικανότητα να δημιουργήσει και λειτουργήσει μία όμοια επιχείρηση επιδιώκοντας το ανάλογο οικονομικό όφελος. Σύντομα όμως θα διαπιστώσει ότι έχει έλλειψη συγκεκριμένων γνώσεων σχετικές με την συγκεκριμένη δραστηριότητα και πρέπει να αποκτήσει νέες πληροφορίες, τεχνικές, δεξιότητες ως και ικανότητες οργάνωσης και διοίκησης ώστε, να μπορεί να αντιμετωπίζει με επιτυχία τα διάφορα προβλήματα που θα προκύπτουν.

2.2. Σχεδιάζοντας την επιχείρηση 'εστιατόριο'

Η δημιουργία επιχείρησης 'εστιατόριο' δεν θα καλύψει από την πρώτη στιγμή τις προσδοκίες του ενδιαφερομένου επιχειρηματία αφού στην αγορά και στο καταναλωτικό κοινό η επιχείρηση θα είναι άγνωστη, το προϊόν που θα παράγεται θα αναγνωρισθεί και γίνει γνωστό μετά από ένα χρονικό διάστημα και τα έσοδα στην αρχή θα καλύπτουν άμεσες λειτουργικές ανάγκες.

Ο ενδιαφερόμενος πριν προχωρήσει στην δημιουργία της επιχείρησης πρέπει να σχεδιάσει (ουσιαστικά δημιουργήσει στο μυαλό του ένα σχέδιο δράσης) που θα αναφέρεται στο συγκεκριμένο στόχο όπως ποια θα είναι η πορεία που πρέπει να ακολουθήσει η οποία μπορεί να τροποποιηθεί κατά την πορεία που θα πραγματοποιείται, πόσος χρόνος θα απαιτηθεί μέχρι την ολοκλήρωση του στόχου που πρέπει να προκαθορισθεί, στα πιθανά προβλήματα που πιθανόν θα προκύψουν, ποιες θα πρέπει να είναι οι συμφερότερες λύσεις σε οικονομικά, οργανωτικά, λειτουργικά και προσωπικά θέματα. Ουσιαστικά θα πρέπει να δώσει συγκεκριμένες απαντήσεις σε προσωπικές, οικονομικές και οργανωτικές όπως,

Προσωπικά θέματα

- Είναι ο ενδιαφερόμενος κατάλληλος για επιχειρηματίας και με διάθεση για σκληρή δουλειά πολλών ωρών καθημερινά;
- Είναι άτομο που αναλαμβάνει ευθύνες και κινδύνους;
- Μπορεί να αφήσει την προηγούμενη δουλειά του και να αρχίσει να παίρνει μόνος του αποφάσεις;

Οικονομικά θέματα

- Διαθέτει αρκετές οικονομίες για να μπορέσει να ξεκινήσει την επιχείρηση και να ζήσει την οικογένεια του κατά το πρώτο διάστημα της λειτουργίας της;
- Πόσα ποσά θα χρειαστούν για το κτίριο (αγορά ενοικίαση, διαμόρφωση); Ποια περίπτωση είναι συμφερότερη;
- Πόσα ποσά θα χρειαστούν για μεταφορικά, πρώτες ύλες, κεφάλαιο κίνησης, γενικά έξοδα;
- Πόσα ποσά θα χρειαστούν για θέρμανση, ηλεκτρισμός, καθαριότητα;
- Πόσα ποσά θα χρειασθούν για αμοιβές προσωπικού και επιχειρηματία;
- Πόσα ποσά θα χρειασθούν για τόκους, διαφήμιση, ασφάλεια επιχείρησης;
- Ποια περίπτωση είναι συμφερότερη;
- Έχει ερευνηθεί η περίπτωση αγοράς επιχείρησης που ήδη υπάρχει ή η περίπτωση φραντζαζίνγκ;
- Πως θα γίνεται η προώθηση των πωλήσεων;
- Ποιο θα είναι το ταμειακό πρόγραμμα της επιχείρησης;
- Ποιοι παράγοντες θα καθορίσουν την τιμολόγηση των προϊόντων;
- Ποιοι και πόσοι θα είναι οι πελάτες του; Πως θα μπορεί να τους προσεγγίσει;
- Σε ποια τιμή μπορεί να διαθέτει το προϊόν του;
- Ποιοι είναι οι ανταγωνιστές; Ποια τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα τους;
- Θα τύχει εμπιστοσύνης από τα άτομα με τα οποία ήδη συνεργάζεται σήμερα αν κάνει κάτι μόνος του;

Οργανωτικά και λειτουργικά θέματα

- Τι τύπος επιχείρησης θα δημιουργηθεί;
- Που θα εγκατασταθεί;
- Η συνολική επιφάνεια του χώρου επαρκεί για μελλοντική επέκταση;
- Ποια είναι η διαθεσιμότητα νερού, αποχέτευσης και ηλεκτρισμού;
- Απαιτούνται ειδικές άδειες εγκατάστασης και λειτουργίας;
- Υπάρχουν χώροι στάθμευσης αυτοκινήτων για φόρτωμα και ξεφόρτωμα;
- Εντάσσεται ο χώρος σε περιβάλλον σύμφωνο με την εικόνα που επιδιώκεται να έχει η επιχείρηση;
- Ποιες θα είναι οι πρώτες ύλες;
- Με ποιο τρόπο θα γίνεται η προμήθεια των πρώτων υλών;
- Ποιος πρέπει να είναι ο εξοπλισμός;
- Πως θα γίνει η επιλογή του προσωπικού και με ποιες διαδικασίες;
- Ποιες ειδικότητες απαιτούνται;
- Ποιες θα είναι οι υποχρεώσεις της επιχείρησης προς τους εργαζομένους;

Οι απαντήσεις στα οργανωτικά θέματα θα είναι ευκολότερες και θα δίνουν προτάσεις και για το είδος της εξυπηρέτησης που θα παρέχεται, τον αριθμό των καθισμάτων, τον τύπο της κατανάλωσης κλπ. εάν υπολογισθούν ή αναλυθούν:

- Ο αριθμός των γευμάτων που πρέπει να παράγονται και πωλούνται
- Οι ανάγκες της πελατείας οι οποίες εξαρτώνται από την ηλικία, τις δραστηριότητες της αλλά και την κατάσταση της υγείας της
- Οι επαγγελματικές ικανότητες του προσωπικού

Ειδικότερα πρέπει να διευκρινισθεί:

- τι πρέπει να γίνει
- που πρέπει να γίνει
- πότε πρέπει να γίνει
- πως πρέπει να γίνει
- με ποιον πρέπει να γίνει
- λοιπά

2.3. Η διαχείριση στην επιχείρηση ‘εστιατόριο’

Η σωστή διοίκηση και λειτουργία στην επιχείρηση ‘εστιατόριο’ οφείλεται κατά κύριο λόγο στον προγραμματισμό και στον ζήλο του επιχειρηματία ο οποίος, στα πρώτα βήματα της λειτουργίας της, είναι το κέντρο των κάθε είδους δραστηριοτήτων και αποφάσεων για την ανάπτυξη και προώθηση των εργασιών της. Ο επιχειρηματίας-ιδιοκτήτης έχει άμεση επαφή με τους προμηθευτές, με τους πελάτες και έχει πλήρη ενημέρωση για κάθε θέμα. Όμως, εάν η επιχείρηση έχει αναπτυσσόμενη πορεία ο επιχειρηματίας θα αναγκαστεί να αυξάνει τις δραστηριότητες του και συγχρόνως να μειώνεται ο ελεύθερος χρόνος του, με αποτέλεσμα η δυναμική του να μεταβάλλεται σε αδυναμία. Για την αντιμετώπιση μιας δυσάρεστης εξέλιξης, απαιτείται να κατανοήσει ότι πρέπει να αναθέσει καθήκοντα και υπευθυνότητες και σε άλλα άτομα δημιουργώντας μία συλλογική ανθρώπινη δραστηριότητα που θα στηρίζεται στις αρχές και μεθόδους της διοίκησης και οργάνωσης. Δηλαδή, πρέπει ο ίδιος ο επιχειρηματίας να οργανωθεί.

Η οργάνωση θα τον αναγκάσει να εγκαταλείψει πολλά καθήκοντα και συνήθειες που τον ικανοποιούσαν και του δημιουργούσαν ιδιαίτερες σχέσεις τόσο με τους προμηθευτές όσο και με τους πελάτες και άλλους συνεργάτες. Συγχρόνως επειδή δημιουργούνται νέες ανάγκες που θα απαιτούν την δημιουργία νέων σχημάτων ή τμημάτων πχ προμηθειών, λογιστηρίου, ζαχαροπλαστικού κ.λπ. και πλέον, θα απαιτείται μια πιο αποτελεσματική και ολοκληρωμένη διαχείριση, που θα επιτρέπει να υπάρχει απόλυτη επικοινωνία, συνεργασία και συντονισμός μεταξύ όλων των εργαζομένων για την ικανοποίηση της πελατείας. Για να αντιμετωπισθεί με επιτυχία αυτό το πρόβλημα σε επιχείρηση με αυξητική τάση των εργασιών της, υπάρχουν δύο λύσεις:

Η πρώτη λύση είναι να διασπαστεί -όπως σημειώθηκε- η επιχείρηση σε μικρότερες που διευθύνονται πιο εύκολα. Η δεύτερη λύση είναι να δημιουργηθεί στην επιχείρηση

μία νέα οργάνωση-δομή, με στόχο την ομαδική εργασία. Δηλαδή άλλη ομάδα ατόμων να ασχολείται με τις διαδικασίες προμηθειών και παραλαβής των πρώτων υλών για την παραγωγή, άλλη ομάδα να ασχολείται με την παρασκευή των πρώτων υλών (μαγειρέμα), άλλη ομάδα με την πώληση των φαγητών.

Η δεύτερη λύση είναι μια τυπική δομή που διαφοροποιείται από εστιατόριο σε εστιατόριο και εξαρτάται κυρίως από τους στόχους της επιχείρησης που διαμορφώνονται σύμφωνα με το σχέδιο που έχουν εκπονήσει αυτοί που θα ασκούν την διαχείριση. Ουσιαστικά η διαχείριση του εστιατορίου δεν είναι τίποτε άλλο, παρά ένας συνδυασμός ανθρωπίνων δραστηριοτήτων και μέσων για να επιτευχθεί ο στόχος που επιδιώκεται. Βασικοί συντελεστές της διαχείρισης είναι πάντα, ο προγραμματισμός, η οργάνωση, η στελέχωση, η διεύθυνση και ο έλεγχος.

Συγκεκριμένα:

- **Ο προγραμματισμός** περιλαμβάνει ιδέες και δράσεις όπως στην κατάρτιση ενός σχεδιασμού ενεργειών στο οποίο θα διαγράφονται οι μακρινοί στόχοι, η πολιτική που θα ακολουθηθεί, τα μέσα που θα χρησιμοποιηθούν. Για την επιτυχία του καλύτερου δυνατού θα πρέπει να λαμβάνονται έγκαιρα οι επιβαλλόμενες για κάθε φορά αποφάσεις. Ποιο συγκεκριμένα με τον προγραμματισμό καθορίζονται σκοποί και στόχοι, χαράζεται στρατηγική και πολιτική,
- **Η οργάνωση** προσδιορίζει την κατανομή των διαφόρων λειτουργιών του εστιατορίου και τη δημιουργία κανονισμών που θα ρυθμίζουν την λειτουργία του. Με άλλα λόγια είναι ο τρόπος με τον οποίο θα συνδυάζονται οι έμπυχοι και οι άψυχοι παράγοντες ώστε να επιτευχθεί η μεγαλύτερη αξιοποίηση χρόνου και των ικανοτήτων των εργαζομένων και επομένως το καλύτερο οικονομικό αποτέλεσμα. Ειδικότερα με την οργάνωση καθορίζονται δομές, προσαρμογές, κατανομή έργου, συστηματοποιήσεις απλοποιήσεις, τυποποιήσεις
- **Η στελέχωση** αφορά την τοποθέτηση των καταλλήλων ανθρώπων σε επίκαιρες θέσεις που δημιουργούνται από την οργανωτική δομή
- **Η διεύθυνση** έχει έργο να ενεργοποιεί το προσωπικό και να του δίνει κατευθυντήριες γραμμές, να παίρνει μέτρα και να καθορίζει την πορεία του εστιατορίου ως επιχείρησης. Ουσιαστικά όμως, η διεύθυνση διαμοιράζεται σε όλη την ιεραρχία του ανώτερου προσωπικού (εάν υπάρχει). Αναλυτικότερα η διεύθυνση είναι η τέχνη της διαβίβασης σωστών εντολών και η εκτέλεσή τους να γίνεται γρήγορα και ορθά. Βασικές προϋποθέσεις της σωστής διεύθυνσης είναι ο προϊστάμενος να γίνεται απόλυτα κατανοητός από τους άλλους αφού ο ίδιος ξέρει τι ζητά, να μπορεί να το εξηγήσει στους συνεργάτες του και να μην απαιτεί περισσότερα από όσα τους επιτρέπουν οι δυνάμεις τους. Ο προϊστάμενος, ηγείται, επαγρυπνεί, εκτιμά αποτελέσματα, εκπροσωπεί συνεργάζεται, διαπραγματεύεται, αντιμετωπίζει τους κινδύνους, χειρίζεται ανθρώπους, εμπνέει, προσφέρει συμμετοχή σε λήψη ορισμένων αποφάσεων, συμφιλιώνει, συνενώνει, συντονίζει, αντιπαραβάλλει, αναπροσαρμόζει, εκσυγχρονίζει, προβλέπει
- **Ο έλεγχος** έχει σκοπό να διαπιστώσει κατά πόσο συμφωνούν οι διάφορες ενέργειες με το πρόγραμμα που έχει καθορισθεί και τις αρχές που έχουν γίνει παραδεκτές. Επίσης να επισημαίνει τις όποιες αρνητικές αποκλίσεις και να θέτει σε λειτουργία

όλες εκείνες τις δραστηριότητες που είναι απαραίτητες για την διόρθωση των σφαλμάτων αλλά και την πρόληψη αρνητικών αποκλίσεων. (Π. Καρανάσιος 1994)

Γίνεται αντιληπτό ότι η λειτουργία του κάθε εστιατορίου, μπορεί να βασίζεται σε διαφορετική οργάνωση από ένα άλλο εστιατόριο διότι ο ανθρώπινος παράγοντας είναι αστάθμητος (είτε αφορά τους εργαζομένους της επιχείρησης και την απόδοσή τους είτε αφορά τους πελάτες και τη συμπεριφορά τους) με αποτέλεσμα αυτό που έχει χρησιμοποιηθεί με επιτυχία σε μια περίπτωση να μη φέρνει το ίδιο αποτέλεσμα σε άλλη.

2.4. Η συμβολή του προγραμματισμού και της οργάνωσης

Με την σύλληψη της ιδέας δημιουργίας επιχείρησης εστιατόριο, ο ενδιαφερόμενος, θα βρεθεί στο σημείο όπου θα πρέπει να υλοποιήσει τις ιδέες του και οράματα του. Τότε θα συνειδητοποιήσει την σημαντική συμβολή του προγραμματισμού στις διαδικασίες παραγωγής και διάθεσης των προϊόντων. Η έννοια ‘προγραμματισμός’ στη διαδικασία της παραγωγής είναι ένας συνδυασμός ενεργειών που πρέπει να γνωρίζει ο εργαζόμενος στο εστιατόριο ώστε να συμβάλει με επιτυχία στην ετοιμασία, στη παραγωγή και στη διάθεση του κάθε προϊόντος το οποίο, πολλές φορές μπορεί να αποτελεί βάση για να παρασκευασθεί και διατεθεί επίσης ένα άλλο προϊόν ή ένας συνδυασμός προϊόντων.

Έχει αποδειχθεί ότι ο εργαζόμενος όταν προγραμματίζει και οργανώνει, εξοικονομεί τον χρόνο, γίνεται περισσότερο δραστήριος και παραγωγικός διότι αναπτύσσει επιδεξιότητα σε όλη την πορεία και στη διαδικασία της παραγωγής. Θα πρέπει λοιπόν, να μπορεί να δίνει απαντήσεις σε ερωτήσεις σε αυτές όπως του παρακάτω πίνακα ή και άλλες σε συγκεκριμένα θέματα:

Αρχές προγραμματισμού	
Ερώτηση	Απάντηση
Γιατί προγραμματίζω;	<ul style="list-style-type: none"> • Για να υπάρχει περισσότερη επιδεξιότητα στη παραγωγή. • Για να επιτυγχάνεται το μέγιστο της παραγωγής • Για να επιτυγχάνονται οι στόχοι της παραγωγής σε συνδυασμό με τις επιθυμίες των πελατών
Πως προγραμματίζω;	<ul style="list-style-type: none"> • Γνωρίζοντας τι ακριβώς ζητείται • Γνωρίζοντας την χρήση του εξοπλισμού • Γνωρίζοντας την τεχνική • Γνωρίζοντας πως πρέπει να γίνεται η προεργασία
Πως θα εργασθώ;	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγχοντας οδηγίες και σημειώσεις που διατηρούνται από προηγούμενες εργασίες • Πραγματοποιώντας κινήσεις λογικές και διαδοχικές. • Λαμβάνοντας υπ’ όψιν τον χρόνο. Δεν πρέπει να διαφεύγει ότι οι μεγαλύτεροι χρόνοι προπαρασκευής και παρασκευής, λαμβάνονται πάντα υπ’ όψιν και προηγούνται.

Αρχές οργάνωσης	
Ερώτηση	Απάντηση
Πως πρέπει να οργανωθεί ο ενδιαφερόμενος για μια σωστή διαδικασία;	<ul style="list-style-type: none"> • Να οργανώσει τον εαυτό του. Η προσωπική οργάνωση είναι απαραίτητη προϋπόθεση, για την παραπέρα ανάπτυξη του. • Να οργανώσει το υλικό και τον εξοπλισμό. • Να οργανώσει τον χώρο της εργασίας. (Δεν πρέπει να διαφεύγει ότι η καλλίτερη παραγωγή είναι αυτή πραγματοποιείται χωρίς σπατάλη υλικών και χρόνου)
Γιατί τα υλικά και ο εξοπλισμός πρέπει να προϋπάρχουν;	<ul style="list-style-type: none"> • Για να γνωρίζει ο εργαζόμενος τι είναι διαθέσιμο ώστε να μπορεί να προχωρήσει η εργασία χωρίς διακοπή με τις λιγότερες πιθανότητες σφάλματος.
Σε ποια αρχή πρέπει να στηρίζεται το πλάνο εργασίας;	<ul style="list-style-type: none"> • Με τη σωστή σειρά στις ενέργειες, πετυχαίνετε το μέγιστο, σε ποιότητα παραγωγής, με ελάχιστη σπατάλη κόπου και χρόνου
Πως μπορεί η εργασία να πραγματοποιηθεί εύκολα και γρήγορα;	<ul style="list-style-type: none"> • Με την προμήθεια και χρήση κατάλληλου εξοπλισμού για κάθε συγκεκριμένη εργασία και την τοποθέτηση του σε λειτουργική θέση ώστε, οι ενέργειες να πραγματοποιούνται με τον ευκολότερο τρόπο δηλαδή με όσο το δυνατόν λιγότερα βήματα και κινήσεις
Τι φάσεις πρέπει να περιλαμβάνει ένα πλάνο εργασίας;	<ul style="list-style-type: none"> • Την ενημέρωση για το είδος που πρόκειται να παρασκευασθεί. • Την προμήθεια των πρώτων υλών • Την προετοιμασία των πρώτων υλών και την παρασκευή τους. • Την αποθήκευση και την διατήρηση των προϊόντων (αν απαιτείται) • Το ανάλογο και σωστό σέρβις.

2.4.1. Η διαχείριση του προγραμματισμού και της οργάνωσης

Ορισμένες ιδέες, σκέψεις αλλά και προτάσεις εφαρμογής είναι οι ακόλουθες που αναφέρονται σε επιχείρηση που θα δημιουργηθεί σε ορεινή περιοχή που παρουσιάζει έντονο τουριστικό ενδιαφέρον. Μελετώντας τις αντικειμενικές συνθήκες της περιοχής όπως, τι πρέπει να γίνει, πως θα γίνει, τι θα προσφέρεται, πως θα γίνονται οι προμήθειες, διάφορα άλλα, ο κάθε ενδιαφερόμενος πρέπει να προσδιορίσει με ποιους συγκεκριμένους τρόπους και διαδικασίες θα ακολουθήσει ώστε η λειτουργία του εστιατορίου να είναι επιτυχημένη. Η δημιουργία ενός πίνακα με καταγραφή των διαφόρων σκέψεων ή ιδεών κρίνεται απαραίτητη διότι θα διευκολύνει-εξυπηρετεί τον όλο συντονισμό των ενεργειών που πρέπει να πραγματοποιούνται με στόχο την ικανοποίηση του πελάτη καταναλωτή

<p>Παράδειγμα διαχείρισης προγραμματισμού-οργάνωσης</p>
<p>Πως θα διαμορφωθεί ο χώρος της υποδοχής και της αναμονής των πελατών: Ποια θα είναι η διαδικασία υποδοχής;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πρέπει να καθορισθεί ο εξοπλισμός και η διακόσμηση του χώρου με τον οποίο θα έρχεται σε πρώτη επαφή ο πελάτης και να δοθεί προσοχή στην εναρμόνιση του με την τοπική κουλτούρα και αρχιτεκτονική. • Πρέπει να προσδιορισθούν διαδικασίες υποδοχής των πελατών σε συνδυασμό με την ανάδειξη της τοπικής φιλοξενίας.
<p>Πως θα διαμορφωθεί ο χώρος πώλησης (σάλα); Ποιες είναι οι απαιτήσεις του χώρου και η ευρυχωρία, η αισθητική η διακόσμηση κ.λπ.);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πρέπει να καθορισθούν οι διαστάσεις, οι βασικές προδιαγραφές της διαμόρφωση και διακόσμησης του χώρου σε σχέση με τον τύπο της επιχείρησης, την καλύτερη δυνατή εξυπηρέτηση των πελατών, τη καλύτερη ανάδειξη των τοπικών προϊόντων και σε αρμονία με την τοπική αρχιτεκτονική.
<p>Ποιος πρέπει να είναι ο εξοπλισμός του χώρου πώλησης (σάλα ή τραπεζαρία) σε έπιπλα, τραπεζομάντιλα κ.λπ.;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πρέπει να προσδιορισθεί η ποιότητα και ποσότητα του εξοπλισμού (με ιδιαίτερη έμφαση στις βιτρίνες έκθεσης των πρώτων υλών, των έτοιμων πιάτων και των καταλόγων) σε σχέση με τον τύπο της επιχείρησης για την καλύτερη δυνατή εξυπηρέτηση των πελατών, την ανάδειξη των τοπικών προϊόντων και εθίμων που έχουν σχέση με τη διαδικασία του φαγητού.
<p>Ποιες υπηρεσίες θα προσφέρονται (οργάνωση, διαδικασίες, service, κλπ);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πρέπει να καθορισθεί ο τρόπος της εξυπηρέτησης των πελατών και ιδιαίτερα των ξένων, η διαδικασία εναλλαγής των πιάτων, οι θερμοκρασίες σερβιρίσματος φαγητών, ποτών κλπ.
<p>Ποιες πρώτες ύλες που θα χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των τροφών (χρήση τοπικών παραδοσιακών προϊόντων υψηλής ποιότητας);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πρέπει να καθορισθεί η προέλευση των πρώτων υλών (περιοχή, παραγωγοί), οι υποχρεώσεις των παραγωγών– προμηθευτών και οι υποχρεώσεις του προσωπικού για την ενημέρωση των πελατών σχετικά με την προέλευση και την ποιότητα των προϊόντων. Επίσης να προσδιορισθεί ο τρόπος συντήρησης των πρώτων υλών, στους κανόνες επεξεργασίας και προετοιμασίας τους, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.
<p>Πως θα είναι ο χώρος προετοιμασίας φαγητών. Ποια θα είναι τα καθήκοντα και οι υποχρεώσεις του προσωπικού, η υγιεινή, κλπ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πρέπει να καθορισθεί ο σχεδιασμός, η κατασκευή, η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και οι μέθοδοι απολύμανσης του χώρου και του εξοπλισμού για την προετοιμασία των τροφών. • Πρέπει να προσδιορισθεί η σύνθεση του απαραίτητου προσωπικού, οι αρμοδιότητές τους, ο τρόπος εργασίας και συμπεριφοράς του. • Πρέπει να εφαρμόζονται οι κανόνες υγιεινής σύμφωνα με τις προδιαγραφές του φορέα ελέγχου τροφίμων (ΕΦΕΤ). Να καθορισθούν οι τρόποι αποφυγής της επαφής των τροφίμων με ρυπογόνα στοιχεία στους χώρους επεξεργασίας των πρώτων υλών και παρασκευής των φαγητών, ο τρόπος χρήσης και απολύμανσης του εξοπλισμού παρασκευής, οι υποχρεώσεις του προσωπικού και η διαχείριση των απορριμμάτων που αποτελούν ρυπογόνες εστίες για τα τρόφιμα

Πως θα διαμορφωθεί το εκθετήριο ή η βιτρίνα που θα παρουσιάζει τα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα;

Πρέπει να καθορισθούν οι χώροι και σημεία τοποθέτησης των εκθετηρίων των προθηκών ή των βιτρινών με τα τοπικά προϊόντα και ο τρόπος παρουσίασης και συντήρησής τους, όπως και οι μέθοδοι ενημέρωσης των πελατών για τη φύση, την προέλευση και τα σημεία διάθεσης αυτών των προϊόντων

Πως θα γίνεται η καθαριότητα των εσωτερικών και των εξωτερικών χώρων;

- Πρέπει να καθορισθούν οι υποχρεώσεις του προσωπικού και οι διαδικασίες για την καθαριότητα των εσωτερικών και των εξωτερικών χώρων σύμφωνα με τις προδιαγραφές της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

Πως θα εξασφαλίζεται η υγιεινή των χώρων, του εξοπλισμού, του προσωπικού

- Πρέπει να καθορισθούν οι υποχρεώσεις του προσωπικού και ο προγραμματισμός της συντήρησης των χώρων (εσωτερικών και εξωτερικών) και του εξοπλισμού, τα σημεία τοποθέτησης εξαερισμών για την αποφυγή δυσάρεστων οσμών και δημιουργίας εστιών μικροβίων, η τοποθέτηση θέρμανσης και κλιματισμού, ο τρόπος διαρρύθμισης των χώρων για τη διευκόλυνση του καθαρισμού τους, ο κατάλληλος σχεδιασμός και η τοποθέτηση των ανοιγμάτων και η χρήση υλικών κατασκευής που να επιτρέπουν το συχνό καθαρισμό χωρίς να φθείρονται

Ποια θα είναι τα συστήματα προστασίας του περιβάλλοντος όπως επεξεργασία αποβλήτων, διαχείριση απορριμμάτων;

- Πρέπει Να προσδιορισθεί η τοποθέτηση και χρήση των κάδων ανακύκλωσης σε όλους τους χώρους εστίασης και η συνεργασία με εγκαταστάσεις ανακύκλωσης και ΧΥΤΑ

Ποιοι θα είναι οι κανόνες ασφαλείας σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις;

- Πρέπει να καθορισθούν οι κανόνες ασφαλείας έναντι πυρκαγιάς και σεισμού και η συνεργασία με τους εμπλεκόμενους φορείς σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.

Πως θα λειτουργούν οι υπηρεσίες ενημέρωσης και πληροφόρησης των πελατών για την ευρύτερη περιοχή (έντυπα, κλπ);

- Πρέπει να προσδιορισθεί ο χώρος τοποθέτησης των καταλόγων των εδεσμάτων και των ποτών (menu) με καθορισμό του υλικού κατασκευής ως και των ενημερωτικών εντύπων, το περιεχόμενό τους, οι γλώσσες στις οποίες θα είναι μεταφρασμένα και η ποσότητά τους.

Πως θα ενημερώνεται το κοινό; (Περίοδοι λειτουργίας της επιχείρησης και δυνατότητα τηλεφωνικής ή ηλεκτρονικής επικοινωνίας ενδιαφερομένων πελατών για κρατήσεις, πληροφορίες, κλπ)

- Πρέπει να καθορισθούν τα σημεία που θα αναρτηθούν ενημερωτικές πινακίδες σχετικά με τις περιόδους και ώρες λειτουργίας του χώρου εστίασης. Να προσδιορισθεί ο τρόπος ενημέρωσης των εν ενδιαφερομένων πελατών για όλη τη διάρκεια του χρόνου (περίοδος λειτουργίας και υπόλοιπη περίοδος) για την επιχείρηση, τις περιόδους και ώρες λειτουργίας και την διαδικασία κρατήσεων και πληρωμών.

Ποιες θα είναι οι προσδιορισμένες ελάχιστες απαιτήσεις των τυπικών προσόντων που θα πρέπει να διαθέτουν οι εργαζόμενοι για τις θέσεις εργασίας που θα δημιουργηθούν, καθώς και για τον υπεύθυνο της επιχείρησης.

- Πρέπει να προσδιορισθούν οι απαιτήσεις σε προσόντα, του προσωπικού παραγωγής και του προσωπικού εξυπηρέτησης των πελατών. Συγκεκριμένα προσδιορίζονται, ανάλογα με τη θέση εργασίας, οι γνώσεις ξένων γλωσσών, οι γνώσεις χρήσης Η/Υ, ενώ συνεκτιμάται και η ενημέρωση για την περιοχή, για την καλύτερη δυνατή εξυπηρέτηση των πελατών.

Άλλα που θα έχουν σχέση με τον χώρο, τις τοπικές συνθήκες και παραδόσεις, όπως

- Υπάρχει διαθέσιμος χώρος για παρκινγκ;
- Με ποιες διαδικασίες θα ενημερώνεται ή θα καταρτίζεται το προσωπικό;

Η Αξιοποίηση του χρόνου

Απόλυτη σχέση με τον προγραμματισμό και την οργάνωση έχει και η σωστή αξιοποίηση του χρόνου από τους εργαζομένους διότι προσφέρει πολλά πλεονεκτήματα. Για την αξιοποίηση του χρόνου πρέπει να υπάρχουν πληροφορίες για τον σωστό τρόπο που θα γίνεται η πραγματοποίηση και ο έλεγχος των εργασιών που θα εκτελούν. Βασικές πληροφορίες είναι η δημιουργία ενός θετικού τρόπου σκέψης λαμβάνοντας υπ’ όψιν το μέγεθος των δυνατοτήτων ώστε, να πραγματοποιηθεί το καλλίτερο δυνατό αποτέλεσμα με λιγότερη προσπάθεια και κόπο μέσα στον διατιθέμενο χρόνο. Παράδειγμα

Η αξιοποίηση του χρόνου στο εστιατόριο

Η αξιοποίηση του χρόνου απαιτεί:

- Να οργανώνεται η σειρά παραγωγής με τέτοιο τρόπο ώστε να γίνονται όλα, όσο το δυνατόν καλλίτερα
- Σωστή περιγραφή εργασιών μιας παραγωγής (συνταγή)
- Προετοιμασία πριν από την παραγωγή
- Τυποποίηση μεγέθους (ποσότητα) της παρασκευής, 140 ή 160 γραμμάρια η κάθε μερίδα
- Απαιτούμενος όγκος και βάρος των ακατέργαστων πρώτων υλών που απαιτούνται όπως π.χ. φρούτα
- Χρόνοι και θερμοκρασίες για την ετοιμασία των παρασκευών.
- Μέθοδος και διαδικασία παραγωγής για κάθε παραγωγή.
- Καταληκτική ημερομηνία διατήρησης των πρώτων υλών.
- τα απαραίτητα σκεύη ώστε να ελαχιστοποιούνται οι άσκοπες κινήσεις Συνολικός χρόνος παραγωγής για κάθε παρασκευή (προετοιμασία - παρασκευή - ωραιοποίηση).
- Να συγκεντρώνονται των εργαζομένων.
- Να εργάζονται όλοι μεθοδικά συνήθως από δεξιά προς αριστερά.
- Όταν ο όγκος της παρασκευής είναι μεγάλος, να ομαδοποιούνται οι προς παρασκευή ποσότητες σε σύνολα, που να αξιοποιούν πλήρως τον χώρο ή τον όγκο των μηχανημάτων και του εξοπλισμού.
- Να τηρείται ο χώρος εργασίας καθαρός, καθαρίζοντας συνεχώς.
- Να καθαρίζεται και συντηρείται όλος ο εξοπλισμός.
- Να γίνεται υποχρεωτικά οικονομία στην ενέργεια. Ενέργεια που χρησιμοποιείται μετά από ένα ορισμένο χρόνο μειώνεται ή διακόπτεται
- Να καθορισθεί ο τρόπος σερβιρίσματος και γενικότερα της διάθεσης των προϊόντων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3.

Γεύματα. το προϊόν του 'εστιατορίου

3.1. Εισαγωγή

Οι πελάτες επισκεπτόμενοι το εστιατόριο αγοράζουν ένα 'γεύμα' που καταναλώνεται στον χώρο του. Το όνομα 'γεύμα', προσδιορίζει ένα σύνολο διαφόρων μαγειρεμένων και ωμών τροφών που καταναλώνεται σε συγκεκριμένη στιγμή και αποτελείται από διαφορετικά είδη όπως σούπα, σαλάτα, κρέας, τυρί, φρούτο, γλύκισμα, ποτά ή και άλλα. Αυτά τα διάφορα και διαφορετικά είδη τροφών και φαγητών συνθέτουν το προϊόν που παράγει και διαθέτει η επιχείρηση 'εστιατόριο' το οποίο πρέπει να δημιουργείται και πωλείται σύμφωνα με τις διαδικασίες της μαγειρικής τεχνικής, τις επιταγές της γαστρονομίας και εστιατορικής τέχνης, δηλαδή το προϊόν να αποτελείται από φαγητά εύγεστα, ευπαρουσίαστα, υγιεινά, εύπεπτα, ωφέλιμα. Το σύνολο των φαγητών ή πιάτων που προσφέρονται στο γεύμα και δείπνο ονομάζεται και 'μενού' (menu). Με το ίδιο όνομα επίσης ονομάζεται και ο κατάλογος ή η κάρτα, που παρουσιάζει και περιγράφει τα φαγητά και τα ποτά που προσφέρει προς πώληση το εστιατόριο σε γεύμα ή δείπνο ώστε, οι ενδιαφερόμενοι πελάτες ή συμμετέχοντες (σε γεύμα) να ενημερώνονται για τα είδη των φαγητών και των ποτών που μπορούν να αγοράσουν καθώς και την τιμή πώλησής τους.

3.2. Τα γεύματα στο παρελθόν

Η παρουσίαση σε φύλλο χαρτί (κατάλογο) των διάφορων φαγητών στα εστιατόρια δεν είναι πρόσφατη (Larousse Gastronomique 1999). Εμφανίσθηκε από πολύ παλιά στην Γαλλία με το όνομα (escriteau) και αργότερα στην Αγγλία με το όνομα (bill of fare), για να πληροφορεί αυτούς που ήθελαν να παραθέσουν μία συνεστίαση, τις τιμές των πρώτων υλών ώστε να μπορούν να υπολογίσουν το κόστος της όλης συνεστίασης. Αργότερα πίνακα ή κατάλογο που παρουσίαζε τα φαγητά που θα είχε μία συγκεκριμένη συνεστίαση, έστελναν στη κουζίνα για να γνωρίζουν οι εργαζόμενοι την σειρά που θα πρέπει (τα φαγητά) να ετοιμασθούν, παρουσιασθούν και σερβιριστούν ώστε να υπάρχει η ανάλογη προετοιμασία. Το σύνολο των φαγητών του κάθε γεύματος ονομάζεται μενού (menu) και ο σχετικός πίνακας άρχισε να χαρακτηρίζεται με το ίδιο όνομα 'μενού', όνομα, που εξακολουθεί να ισχύει μέχρι τις μέρες μας.

Ιστορικά, στην Γαλλία και πριν την Γαλλική επανάσταση (1789), τα φαγητά που προσφέρονταν στις συνεστιάσεις και διάφορες κοινωνικές εκδηλώσεις ήταν πάρα πολλά. Οι συμμετέχοντες έτρωγαν 2-3 μπουκιές από όλα τα φαγητά που ήταν σε πιατέλες τοποθετημένες πάνω στα τραπέζια. Αναφέρεται ότι στο πύργο της η Madame de La Chancel-

liere παρέθεσε γεύμα στον βασιλιά Λουδοβίκο 15^ο το 1656, που αποτελείτο από 168 διαφορετικά είδη φαγητών. Αλλά και ο προηγούμενος βασιλιάς Λουδοβίκος 14^{ος} στις συνεσιτιάσεις που παρέθεται η ποικιλία και ποσότητα των φαγητών ήταν απίστευτη για όσους δεν γνώριζαν το *savoir vivre* ή τους τρόπους καλής συμπεριφοράς της εποχής.

Ο πίνακας με πληροφορίες για τις πρώτες ύλες των διαφόρων φαγητών και την τιμή αγοράς τους παρουσίαζε περίπου:

- 100 Διάφορες σούπες
- 100 Διάφορα φαγητά που σερβίρονταν μετά από τις σούπες. Το σύνολο όλων των φαγητών που αποτελούσε το αμέσως επόμενο σερβίρισμα είχε το όνομα 'ρελεβέ' (releve). Αργότερα το όνομα 'ρελεβέ' προσδιόριζε ψητές παρασκευές κρεάτων και πουλερικών σε μεγάλα τεμάχια και το σερβίρισμά τους ακολουθούσε πάντα ένα προηγούμενο φαγητό.
- 300 Διάφορα μαγειρεμένα σε μικρά τεμάχια (μερίδες) φαγητά κυρίως κρέατα που σερβίρονταν με σάλτσες άσπρες ή σκούρες και γαρνιτούρες, πάντα πριν από το φαγητό που αποτελούσε το 'κύριο πιάτο'. Το όνομα της ομάδας αυτής των φαγητών ήταν εντρέ (entrée). Εάν το γεύμα αποτελείτο από πολλά κύρια πιάτα (entrée) όπως πουλερικά, ψάρια, κρέας, το κάθε προσφερόμενο πιάτο έπρεπε να ήταν διαφορετικό από το προηγούμενο. Εάν το γεύμα περιείχε ψάρια, αυτά σερβίρονταν πριν από τα κρέατα. Σε μεγάλα γεύματα τα entrée σερβίρονταν ως τρίτο πιάτο (μετά τις σούπες και τα ρελεβέ). Στις παρασκευές entrée οι πατάτες και τα λαχανικά δεν συνηθίζονταν να αποτελούν γαρνιτούρες. Προσφέρονταν όμως ως γαρνιτούρες, εάν ένα 'εντρέ' είχε την θέση του κυρίου πιάτου
- 200 Διάφορες ψητές παρασκευές μεγάλων και μικρών ολόκληρων σφαγείων πουλερικών και κυνηγίου, με το χαρακτηριστικό όνομα Ροτί (Roti) που σερβίρονταν μετά τα entrée
- 400 Διάφορες παρασκευές και συνθέσεις που προσφέρονταν μετά από το κύριο πιάτο. Οι παρασκευές ήταν πολλές και ποικίλες (τυριά, γλυκίσματα, ξεροί, καρποί, φρούτα). Διακρίνοντο σε ζεστές, κρύες, και παγωμένες με το όνομα Εντρεμέτς (entremets).
- 200 -300 Διάφορα κρασιά

Μετά την Γαλλική επανάσταση στις αρχές του 19^{ου} αιώνα η κοινωνική συμπεριφορά επηρεασμένη και από τις αλλαγές της γαλλικής επανάστασης διαφοροποιήθηκε και προσαρμόσθηκε ανάλογα. Μεταξύ πολλών, περιόρισε τον μεγάλο αριθμό των φαγητών που περιελάμβανε ένα γεύμα. Σε αυτό συνέβαλε η ανάπτυξη της ιατρικής και η απαίτηση της για περισσότερη υγιεινή διατροφή καθώς και το ενδιαφέρον πολλών ανθρώπων για την μαγειρική. Άνθρωποι φιλόσοφοι, ποιητές και πολιτικοί έγραψαν αξιόλογα συγγράμματα (με θέμα την μαγειρική) όπως οι πρωθυπουργοί Ρισελιέ και Μαζαρίνος, ο ανώτερος δικαστικός λειτουργός Μπριγιά – Σαβαρέν ως και πολλοί άλλοι. Περισσότερο όμως από όλους συνέβαλε στην ανύψωση της μαγειρικής στους νεώτερους χρόνους, ο Γάλλος αρχιμάγειρας Καρέμ που έγραψε πολλά έργα και από αυτόν μεταβάλλεται η απλή μαγειρική και σε αισθητική. Ο Καρέμ επηρεασμένος από τις διαμορφωθείσες

τάσεις της εποχής συνιστούσε ο αριθμός των προσφερομένων φαγητών (πιάτων) να είναι λογικός, να μη παρουσιάζονται όλα μαζί αλλά να σερβίρεται το ένα φαγητό μετά το άλλο και αφού πρώτα το κάθε φαγητό καταναλωθεί και η σύνθεση ενός γεύματος πρέπει να περιορίζεται σε:

- Δύο σούπες
- Οκτώ παρασκευές (Ρελεβέ)που θα ακολουθούν τις σούπες
- Δύο παρασκευές (Εντρέ) μαγειρεμένων φαγητών μικρού όγκου
- Δύο ψητές παρασκευές (Ροτί)
- Οκτώ διαφορετικές παρασκευές (Εντρεμέτς)

Στη συνέχεια ένας άλλος Γάλλος μάγειρας ο Αύγουστος Εσκουφιέ, διαδραμάτισε σπουδαίο ρόλο στην ανάπτυξη της μαγειρικής. Αυτός ποιο επιστημονικός και μεθοδικός, απλοποίησε την μαγειρική και την προσαρμόσε στις απαιτήσεις της σημερινής ζωής. Έγραψε στην αρχή του 20^{ου} αιώνα το 1902, βιβλίο με τίτλο «Οδηγός της Μαγειρικής Τέχνης» με μεγάλη επαγγελματική αξία. Το βιβλίο αυτό αποτελεί και σήμερα την βάση της επαγγελματικής μαγειρικής που διαφοροποιείται από την οικιακή. Ο Εσκουφιέ είναι αυτός που εφάρμοσε την σειρά της παρουσιάσεως των φαγητών-πιάτων η οποία μέχρι και σήμερα είναι αποδεκτή τονίζοντας ότι ο αριθμός των φαγητών και η σύνθεση τους πρέπει να προσαρμόζεται σύμφωνα με το μέγεθος του χώρου, την κατηγορία της επιχείρησης και τις ανάγκες της ζήτησης τους από τους πελάτες.

Η κλασική σειρά παρουσίασης και σερβιρίσματος των πολλών και διαφορετικών πιάτων είχε πλέον την παρακάτω ακολουθία η οποία εξακολουθεί να τηρείται μέχρι σήμερα αλλά με μικρότερη σύνθεση.

1	Ορεκτικά (Hors-d'oeuvres)	Αρχικά οι συνθέσεις των ορεκτικών ήταν διάφορες σαλάτες. Στη συνέχεια προσετέθησαν και άλλα είδη όπως διάφορα πατέ, μους, ψάρια, τυριά και γενικά πικάντικες παρασκευές ζεστές και κρύες.
2	Σούπες (Potages - Soups)	Συνθέσεις με ζεστούς και κρύους ζωμούς και κονσομε
3	Αυγά (Oeufs-Egg dishes)	Συνθέσεις με μεγάλη ποικιλία διαφόρων παρασκευών με αυγά. Τελευταία δε παρατηρείται μεγάλη ζήτηση.
4	Ζυμαρικά και ρύζι (Farineux - Pasta and rice)	Συνθέσεις απλές και σύνθετες που σερβίρονται με διάφορες σάλτσες
5	Ψάρια	Συνθέσεις ζεστές ή κρύες που σερβίρονται σκέτες, ή με γαρνιτούρες και σάλτσες. Καπνιστά ψάρια, παστά ψάρια και αυγά ψαριών προσφέρονται κυρίως ως ορεκτικά

6	Μαγειρεμένες παρασκευές τεμαχισμένων κρεάτων (Entrée)	Συνθέσεις μικρών τεμαχισμένων σε μερίδες μαγειρεμένων κρεάτων και πουλερικών όπως, μπιφτέκια, μπριζόλες, εσκαλοπ, σνίτσελ
7	Παγωμένα ποτά Γρανίτες (Sorbet)	Παγωμένοι χυμοί φρούτων ενισχυμένοι με μικρή ποσότητα αλκοολούχων ποτών όπως λικέρ και αφρώδη κρασιά. Επιδιώκεται να δημιουργηθεί μικρή διακοπή του γεύματος για να αναδειχθούν οι γεύσεις των επόμενων φαγητών που αποτελούν το κύριο πιάτο. Πολλές φορές κατά την διακοπή αυτή συνηθίζεται να προσφέρονται και τσιγάρα.
8	Παρασκευές μεγάλων τεμαχίων ψητών κρεάτων (Releve)	Παρασκευές ψητών ολόκληρων σφαγίων ή μέρη αυτών όπως, χοιρίδια, αρνάκια αλλά και μεγάλα τεμάχια από αυτά όπως, κόντρα φιλέτο, μύες από μπούτια κλπ
9	Ψητά (Roti – Roast)	Ψητές παρασκευές διαφόρων πουλερικών και θηραμάτων από κυνήγια όπως ελάφι, ζαρκάδι, φασιανών, άλλων
10	Λαχανικά (Legumes -Vegetables)	Παρασκευές μαγειρεμένων λαχανικών όπως ντομάτες, αγκινάρες, σπαράγγια, μελιτζάνες κλπ. Προσεφέροντο ως ένα επιπλέον πιάτο. Στην εποχή μας προσφέρονται κυρίως ως entree
11	Σαλάτες (Salade, Salad)	Συνθέσεις με πράσινα κυρίως λαχανικά μαζί με διάφορες σάλτσες που σερβίρονται μετά το κυρίως πιάτο. Στην εποχή μας συνηθίζεται να σερβίρονται συγχρόνως με το κυρίως πιάτο, σε διαφορετικό σκεύος (πιάτο).
12	Κρύος Μπουφές (Buffet froid Cold Buffet)	Συνθέσεις με κρύα κρέατα όπως αλλαντικά, ψάρια, σαλάτες
13	Γλυκίσματα (Entremets, Sweets)	Συνθέσεις ζεστών και κρύων γλυκισμάτων (πουτίγκες, κέικ, κρέμες, παγωτά κλπ)
14	Τυριά (Fromage, Cheese)	
15	Καρυκευμένες παρασκευές (Savoureaux, Savoury)	Συνθέσεις πικάντικες όπως σουφλέ διάφορα, σφολιάτες, πιτάκια, φρυγανισμένα σάντουιτς κλπ. Χαρακτηρίζονται και με το όνομα (Savoury)
16	Φρούτα (Dessert, Fruit)	Ποικιλίες με φρέσκα, ζαχαρωμένα φρούτα (φρούι γκλασέ), ξερούς καρπούς
17	Ροφήματα (Beverages)	Συνήθως προσφέρονταν καφές. Σήμερα προσφέρονται και άλλα ροφήματα όπως τσάι, κακάο, και άλλα που συνηθίζονται στην περιοχή

3.2.1. Τα γεύματα στη σύγχρονη εποχή. Εξέλιξη - Προσαρμογές

Μέχρι τις αρχές του 20^{ου} αιώνα τα γεύματα δεν είχαν καμία σχέση με μία υγιεινή διατροφή. Η μεγάλη απουσία λαχανικών και ωμών τροφών, οι μικρές ποσότητες γάλακτος και τυριών, η επαναλαμβανόμενη κατανάλωση κρεάτων (κυνήγι, ψάρια, λαχανικά τουρσί) δημιουργούσαν προβλήματα υγείας. Αυτή η σειρά των φαγητών κατέληξε ανεφάρμοστη γιατί, ο σημερινός άνθρωπος αρκείται σε γεύμα με τρία έως πέντε διαφορετικά πιάτα ή φαγητά που έχουν προσαρμοσθεί σε νέα πρότυπα σύμφωνα με τις ανάγκες της καθημερινής ζωής και τις απαιτήσεις της υγιεινής διατροφής. Έτσι η σύνθεση των γευμάτων απλοποιήθηκε με αφαιρέσεις και συγχωνεύσεις πιάτων, χωρίς να αλλάζει η καθιερωμένη κλασική σειρά. Βάση αποτελεί το κύριο πιάτο ή πιάτο κρέατος και στη συνέχεια επιλέγονται πιάτα που θα καταναλωθούν πριν και μετά από αυτό και το σύνολό τους δεν υπερβαίνει τα 4-5 διαφορετικά φαγητά χωρίς όμως αυτή η σύνθεση να εφαρμόζεται σε επίσημες ή κοινωνικές συνεστιάσεις που είναι πλουσιότερη. Η σύνθεση πλέον έχει σειρά ως εξής:

<p>Παρασκευές (φαγητά) που προσφέρονται πριν από το κύριο πιάτο</p>	<p>Περιλαμβάνουν ένα ή περισσότερα:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ορεκτικά κρύα • Σούπες • Ορεκτικά ζεστά • Αυγά • Ζυμαρικά και ρύζι • Λαχανικά κυρίως μαγειρεμένα
<p>Παρασκευές (φαγητά) που αποτελούν το κύριο πιάτο</p>	<p>Περιλαμβάνουν ένα ή περισσότερα:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ψάρια • Παρασκευές μικρών τεμαχίων μαγειρεμένων κρεάτων και πουλερικών • Παρασκευές μεγάλων τεμαχίων ψιτών κρεάτων και πουλερικών • Σαλάτες • Κρύος Μπουφέ
<p>Παρασκευές (φαγητά) που προσφέρονται μετά το κύριο πιάτο</p>	<p>Περιλαμβάνουν ένα ή περισσότερα:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γλυκίσματα • Τυριά • Καρυκευμένες παρασκευές • Φρούτα

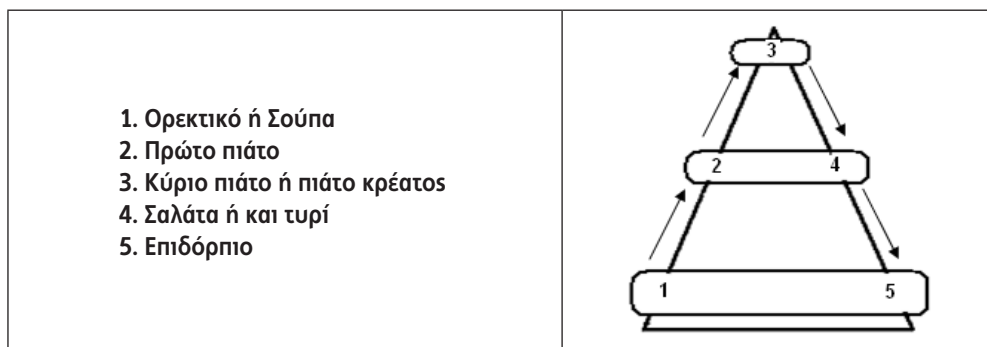
Κατά την σύνθεση των γευμάτων λαμβάνονται υπ' όψιν:

- Τα ζεστά και τα κρύα φαγητά δεν σερβίρονται μαζί. Τα ζεστά σερβίρονται μετά τα κρύα
- Η σούπα σερβίρεται πάντα στην αρχή
- Εάν ένα γεύμα περιέχει κρύα και ζεστά ορεκτικά τα κρύα προηγούνται. Εάν περιέχει

κρύα ορεκτικά, σούπα και ζεστά ορεκτικά, η σούπα επειδή είναι ζεστή θα σερβιριστεί μετά από τα κρύα ορεκτικά

- Τα ίδια φαγητά δεν προσφέρονται στο ίδιο γεύμα δύο φορές όπως ντομάτες γεμιστές και ντομάτα σαλάτα ή ζυμαρικά ως πρώτο πιάτο και πάλι ζυμαρικά ως γαρνιτούρα στο πιάτο κρέατος που ακολουθεί, ή το ίδιο τυρί να είναι και στη σύνθεση των κρύων ορεκτικών
- Τα ψάρια εκτός από κύριο πιάτο μπορεί να προσφέρονται ως ζεστά ορεκτικά ή τα ζεστά ορεκτικά να είναι παρασκευές με ψάρια, οστρακοειδή, μαλάκια
- Οι παρασκευές των μικρών, μεγάλων τεμαχίων κρεάτων και ψητών (κρέατα- πουλερικά-κυνήγι) πλέον συγχωνεύονται και προσφέρονται ως το κύριο πιάτο που χαρακτηρίζεται ως πιάτο κρέατος
- Τα λαχανικά συνηθίζεται να συνοδεύουν το πιάτο κρέατος ως γαρνιτούρα και να σερβίρονται ταυτόχρονα
- Οι γρανίτες συνηθίζεται να προσφέρονται κυρίως σε επίσημα γεύματα
- Τα τυριά προτιμώνται από πολλούς να προσφέρονται πριν από τα γλυκίσματα και μετά να ακολουθούν αυτά διότι, επιθυμούν να συνεχίζουν να απολαμβάνουν το ίδιο κρασί που συνοδεύει το κυρίως πιάτο τους και να μη διαφοροποιείται η απόλαυση της γεύσης από τα γλυκίσματα που δημιουργούν διαφορετική αίσθηση. Γενικά οι αλλαγές από γλυκά σε αλμυρά, στη συνέχεια σε καρυκευμένα φαγητά και μετά πάλι σε γλυκά δεν δημιουργούν μία λογική σειρά στην απόλαυση της γεύσης. Αποτέλεσμα αυτής της πραγματικότητας είναι, οι καρυκευμένες μπουκιές (Savoureaux, Savoury) πλέον να παραλείπονται
- Τα ροφήματα δεν χαρακτηρίζονται ως πιάτα φαγητού. Εάν ένα γεύμα περιλαμβάνει πέντε διαφορετικά φαγητά και μετά ροφήματα (συνολικά έξι διαφορετικά είδη, το γεύμα αποτελείται από πέντε πιάτα και ροφήματα

Στις μέρες μας σχηματικά η κλασική πλέον σειρά των φαγητών σε γεύμα ή δείπνο έχει την εξής σειρά:



Σε πιο φιλικά και απλά γεύματα γίνονται και άλλες αφαιρέσεις. Έτσι μπορεί να προσφέρονται στην αρχή κρύα ορεκτικά και σούπα, ή σούπα και ζεστά ορεκτικά, ή κρύα ορεκτικά και ζεστά ορεκτικά ή μόνο μία από τις τρεις αυτές παρασκευές δηλαδή ή κρύα

ορεκτικά ή σούπα ή ζεστά ορεκτικά. Το κυρίως όμως πιάτο, το πιάτο κρέατος παραμένει ως έχει και τα λαχανικά προσφέρονται συγχρόνως ως γαρνιτούρα. Μετά το κύριο πιάτο, μπορεί να προσφέρεται ένα μόνο πιάτο όπως, γλύκισμα ή φρούτο, τυρί ή φρούτο.

Παραδείγματα γευμάτων με έξι, πέντε και τέσσερα διαφορετικά πιάτα

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ***** ΣΟΥΠΑ ***** ΠΙΑΤΟ ΚΡΕΑΤΟΣ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ***** ΣΑΛΑΤΑ ***** ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ ή ΦΡΟΥΤΟ	ΣΟΥΠΑ ***** ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ***** ΠΙΑΤΟ ΚΡΕΑΤΟΣ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ***** ΣΑΛΑΤΑ ***** ΤΥΡΙ ***** ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ	ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ***** ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ***** ΠΙΑΤΟ ΚΡΕΑΤΟΣ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ***** ΣΑΛΑΤΑ ***** ΤΥΡΙ ή ΦΡΟΥΤΟ
ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ***** ΠΙΑΤΟ ΚΡΕΑΤΟΣ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ***** ΣΑΛΑΤΑ ***** ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	ΣΟΥΠΑ ***** ΠΙΑΤΟ ΚΡΕΑΤΟΣ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ***** ΣΑΛΑΤΑ ***** ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ***** ΠΙΑΤΟ ΚΡΕΑΤΟΣ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ***** ΣΑΛΑΤΑ ***** ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

3.3. Τύποι και μορφές γευμάτων

Σε όλο τον κόσμο οι άνθρωποι γευματίζουν σε διάφορες χρονικές στιγμές της ημέρας με γεύματα διαφορετικής σύνθεσης φαγητών σύμφωνα με την παράδοση, τις θρησκευτικές πεποιθήσεις, τον διαφορετικό τρόπο ζωής, εργασία κ.α. Στον Δυτικό κόσμο έχουν καθιερωθεί τρία κύρια γεύματα που καλύπτουν τις ανάγκες των ανθρώπων που είναι γνωστά με τα ονόματα:

1	Πρωινό γεύμα ή πρόγευμα (Petit dejeuner, Breakfast.)	Είναι το πρώτο γεύμα της ημέρας.
2	Μεσημβρινό γεύμα Γεύμα (Dejeuner-Lunch)	Περιλαμβάνει γενικά τρία με τέσσερα είδη (πιάτα). Δεν πρέπει να είναι πολύ πλούσιο διότι πολλοί άνθρωποι συνεχίζουν τις εργασίες τους και πρέπει να αισθάνονται άνετα.
3	Βραδινό γεύμα Δείπνο (Dinner-Diner.)	Ουσιαστικά αποτελεί το βασικό γεύμα της ημέρας σε πολλές περιοχές αφού ο έντονος τρόπος ζωής περιορίζει το χρόνο του μεσημβρινού γεύματος.

3.3.1. Πρωινό γεύμα

Το πρωινό γεύμα δεν είναι ίδιο σε όλο τον κόσμο. Διαφέρει από χώρα σε χώρα, περιοχή σε περιοχή, έχει προσαρμοσθεί σε τοπικές συνήθειες, σε παραδόσεις και η σύνθεση του αποτελείται από πρώτες ύλες και τρόφιμα που παράγει άφθονα η κάθε περιοχή με αποτέλεσμα να διαφοροποιηθούν και οι προτιμήσεις των κατοίκων. (Είναι γνωστό ότι διαφορετικές συνήθειες και προτιμήσεις έχουν οι κάτοικοι της Γαλλίας και κεντρικής Ευρώπης, άλλες στην Αγγλία, άλλες στις Η.Π.Α. αφού οι συνήθειες των κατοίκων των βορείων πολιτειών είναι διαφορετικές από αυτές των νοτιών. Γενικά το πρωινό γεύμα περιλαμβάνει δημητριακά, κέικ σε διάφορες μορφές (κρουασάν, πουτίγκες, ντόνατς άλλα) φρούτα, λαχανικά, τροφές πλούσιες σε πρωτεΐνη όπως αυγά, κρέας ή ψάρι και ροφήματα γάλα, καφές, τσάι. Τα εστιατόρια του δυτικού ημισφαιρίου διαθέτουν το πρωινό γεύμα με δύο μορφές που έχουν μεγάλη προτίμηση και ονομάζονται Continental breakfast και American breakfast.

To Continental breakfast ή ηπειρωτικό πρωινό ή κλασικό πρωινό ή κομπλέ συνηθίζεται κυρίως στην Ευρωπαϊκή ήπειρο. Προσδιορίζει ένα ρόφημα που αποτελείται από τα εξής είδη: φρούτο ή φυσικό χυμό, ένα ρόφημα (καφές ή τσάι ή γάλα, ή κακάο), βούτυρο φρέσκο, ζάχαρη, μαρμελάδα ή μέλι, ψωμί, κέικ και έχει την παρακάτω υποχρεωτική σύνθεση στην Ελλάδα σύμφωνα με αγορανομική διάταξη:

1. Φρούτο ή φυσικός χυμός (πορτοκάλι ή γκρέιπ -φρουτ) ή κομπόστα κατά την επιθυμία του πελάτη
2. Καφές ή τσάι ή σοκολάτα με γάλα σε επαρκή ποσότητα κατά την επιθυμία του πελάτη όσα σερβιρίσματα είναι επιθυμητά)
3. Μαρμελάδα ή μέλι 40 γραμμαρίων τουλάχιστον. Σε εστιατόρια και κυλικεία αγορανομικών διατάξεων κατηγοριών Α. και παραπάνω, είναι υποχρεωτικό να δίδονται και τα δύο κατά την επιθυμία του πελάτη
4. Βούτυρο φρέσκο ή μαργαρίνη 20 γραμμαρίων. Είναι υποχρεωτικό να διατίθενται και τα δύο κατά την επιθυμία του πελάτη.
5. Ζάχαρη σε επαρκή ποσότητα
6. Ψωμί και αρτοσκευάσματα
7. Κέικ 50 γραμμαρίων άριστης ποιότητας ή κρουασάν